

 **Fritsch**

Grüner Veltliner Ried Steinberg

 , 750 ml

 Austria,

 9870005117



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

- Jausenplatte mit Rohmilchkäse und
Rauchmandeln
- Gebratene Makrele in Petersilienbutter mit
Gurkensalat
- Gebratene grobe Bratwurst mit grünem Salat

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 13.03.2025

Der Weinberghof Fritsch ist einer der Leuchtturm-Betriebe des Wagrams. Die rund 25 Hektar Reben werden ausschließlich nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet, um den größtmöglichen Ausdruck von Terroir und Herkunft zu gewährleisten. Das Wagram ist die längste Erhebung Österreichs und stark vom Löss geprägt, was sie als Herkunft für erstklassige Grüne Veltliner prädestiniert. Karl Fritsch ist Mitglied der Winzervereinigung Respekt Biodyn.

Der Grüne Veltliner Ried Steinberg stammt aus der gleichnamigen Steillage mit Böden aus Schiefer und Granit. Die Reben, die zwischen 15 und 65 Jahre alt sind, wachsen in südöstlicher Ausrichtung auf 240 Höhenmetern. Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen und anschließend spontan im Edelstahl für vier bis acht Monate vergoren.

Farbe: Helles Gelb mit grünen Reflexen.

Nase: Freudvoll und jovial versammelt er Kern- und Steinobst wie gelbe Aprikosen, pummelige Birnen und wachsige Äpfel in seinem Fruchtkorb. Ein Strauß frischer Küchenkräuter wie Giersch, Kresse und Kerbel garnieren das Stillleben, milde Gewürze sowie zart zitrische Noten komplettieren die stilvolle Impression. Schnörkellos und gradlinig mit markantem Rückgrat lässt er die Lippen Richtung Glas schürzen.

Mund: Der 2023 Grüner Veltliner Steinberg vom Weingut Fritsch ist auch im Antrunk gradlinig und glockenklar: Die reife gelbe Frucht im Auftakt wird eingefasst von pudrigem Gerbstoff an der Zungenspitze und am Saum, beflügelt von reifer Säure und saftiger Frucht im Extrakt. Schlotzig-herb mit cremigem Schmelz und präziser Kontur begegnet er jeder möglichen Situation – ob zu Tisch oder in geselliger Runde.