

 **HM Lang**

# *Grüner Veltliner Riede Steiner*

## *Schreck "Dritter Akt"*

### *unfiltriert*

 2018, 750 ml

 Österreich, Krems

 9870007515

 Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 11.50,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 6 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Spargelrösti mit Spiegelei**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Mit Meyerzitronen gebeizter Black Cod mit cremigem Kartoffelpüree und bretonischer**

**Fassbutter mit Vanille**

(Fisch)

**Heilbutt mit Kamille-Beurre Blanc und**

**Mirabellenröster**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.01.2022

Hilker:

Attacke am Gaumen: Stringent zieht die Säure, perfekt eingebettet in Frucht und Körper, über unseren Gaumen. Der Speichel fließt, der Geist wird angeregt. Alles wirkt schwebend und unglaublich feingliedrig, auch der moderate Alkohol von lediglich 12 Vol%. Ein großartiger und delikater Grüner Veltliner, der gänzlich neue Maßstäbe setzt. Bei diesem Akt möchte man da capo rufen, aus voller Inbrunst.

Information zum Wein:

Der Grüne Veltliner steht in der Riede Steiner Schreck. Die Lage ist sehr steil, die Reben stehen auf kleinen Terrassen von rund vier bis fünf Metern Tiefe, die von Gföller Gneis und Granit geprägt sind. Die Reben (die Wurzeln, nicht die Stöcke) sind 100 Jahre alt und werden demeter-zertifiziert bewirtschaftet. Sie verfügen über eine 2,4 Meter hohe Laubwand. Die Lage befindet sich auf rund 320 Metern Seehöhe.

Die Lese fand am 22. August rund 65 Tage nach der Blüte statt und damit so früh wie nie zuvor. Allerdings waren die Trauben physiologisch reif, und Markus Lang hat bei einem pH-Wert von 3,0 gelesen. Dieser frühe Lesezeitpunkt führte zu einem Alkoholgehalt von lediglich 11,5 Vol.-%. Der GV wurde über zwei Tage hinweg extrem langsam auf der selbst konzipierten 100-Tonnen-Baumpresse gepresst. Der Pressvorgang selbst läuft komplett reduktiv ab, danach aber hat der Saft Zeit zu bräunen, wird also bewusst einer Oxidation ausgesetzt. Der Saft wurde spontan vergoren und über zwei Jahre hinweg auf der Vollhefe im großen Stockinger Holzfass ausgebaut und unfiltriert im November 2020 mit 3,2 pH gefüllt. Beim Vergären setzte Lang 3 bis 5 % abgebeerte Trauben hinzu, die interzellulär (wie bei der *macération carbonique*) gären und so den Gärprozess trotz der konstanten 9 °C im Keller immer wieder neu anstoßen. Später wurde der Wein minimal geschwefelt.

Farbe:

mittleres Strohgelb

Nase:

Dies ist ein in sich ruhender hochfeiner Grüner Veltliner, an den man sich erst einmal herantasten muss. Während sich der »Fuchs und Dachs« eher expressiv mit jüngerem Holz zeigt, ist der »Dritte Akt« ein zunächst schüchterner Vertreter, dem es gut zu Gesicht steht, wenn man ihn karaffiert und aus großen Gläsern genießt. Lanolin verbindet sich hier mit einer ganz leichten Note von Lemoncurd, Cassis und knackigem Apfel, mit Mirabellen und Kräutern.

Gaumen:

Am Gaumen wird der Grüne Veltliner lebendig, geradezu fordernd mit seiner feinen Würze von Ingwer, Kurkuma und Pfeffer. Der Wein besitzt eine gewisse Schärfe, einen für Grünen Veltliner völlig ungewöhnlichen Säuredruck. Wann hat man bei dieser Sorte schon mal einen richtigen Säurebiss erlebt und das Gefühl gehabt, vibrierende Energie am Gaumen zu spüren? Hier ist es so, und es wird ergänzt von einer sehr individuellen kreidigen Textur, die eher an Kalk denn an Schiefer erinnert. Überhaupt besitzt der Wein eine Klarheit und Helligkeit bei gleichzeitiger Tiefe und Komplexität, die man mit Chablis oder Sancerre in Verbindung bringen mag, von wo man auch die straffe Struktur kennt, allerdings findet man hier weniger Frucht und dafür mehr Kräuterwürze. Der Wein ist hoch spannend, im Finale salzig, lang und wieder sehr elegant.