

 **HM Lang**

Grüner Veltliner Riede Steiner Schreck "Dritter Akt" unfiltriert

 2016, 750 ml

 Österreich, Krems

 9870007509

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 7 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Sellerie-Carpaccio mit Pumpernickel-Krusteln,
Wachtelei und Blatt Petersilie (vegetarisch)**
(Gemüse & Vegetarisch, Wachtel, Eier)

**Frittiertes Tofu-Schnitzel mit kleinem Salat und
Granatapfelkernen (vegetarisch)**
(Gemüse & Vegetarisch, Getreide, Salate)

**In Weißwein geschmorte Kalbsbäckchen mit
Lorbeer-Butter**
(Fleisch, Kalb)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 10.12.2019

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.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Tiefe zeigt dieser monumentale grüne Veltliner – und was für eine Tiefe! Neben junger Mango, Mirabelle und reifer Birne finden wir weiße Blüten, Waldhimbeeren und rote Johannisbeeren. Deutliche erdige Noten, die typisch pfeffrige Prägung und edler heller Tabak unterstreichen seine Markanz und Tiefgründigkeit wundervoll.

Gaumen:

Attacke am Gaumen: Der 2016er Grüner Veltliner Riede Steiner Schreck nimmt quasi kein Blatt vor den Mund. Saftige Frucht, säuerliche anregende Prägung, immense Salzigkeit und eine feine Phenolik bestimmen seinen Auftritt. Ein perfekter Essensbegleiter mit erfreulich niedrigem Alkohol von 12 Vol%. Ein außergewöhnlicher Tropfen, der in Erinnerung bleiben wird, versprochen!