

 **Fritsch**

Grüner Veltliner Steinberg

 2021, 750 ml

 Österreich, Wagram

 9870005096

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.5 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pasta al Limone

(Gemüse & Vegetarisch)

Schwertmuscheln mit Salsa Salmoriglio

(Meeresfrüchte)

Scaloppine al Limone

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.08.2022

Der Weinberghof Fritsch ist einer der Wagramer Leuchtturm-Betriebe. Die Rund 25 Hektar Reben werden ausschließlich nach biodynamischen Richtlinien bearbeitet 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 gleichnamiger Steillage mit Böden aus Schiefer und Granit. Die Reben stammen von 13 bis 63-jährigen Rebstöcken, die in südöstlicher Ausrichtung auf 240 Höhenmetern stehen. Die Weine werden ausschließlich von Hand gelesen und anschließend spontan im Edelstahl für vier bis acht Monate vergoren.

Farbe:

Strohgelb mit leuchtenden Reflexen und silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Die Nase 2021 Ried Steinberg Grüner Veltliner vom Weingut Fritsch zeigt sich intensiv wie facettenreich: In der Nase strahlen pausbäckige, reife rote Äpfel, unterlegt von weißem Pfirsich und dem weißen Mesocarp von Zitrusfrüchten wie Zitronen und Orangen. In der Kopfnote knüpft weißer Pfeffer an die zitrischen Noten an und ergänzt um Zeder und Vetiver, alles fest ummantelt von der allgegenwärtigen reifen Frucht.

Mund:

Im Antrunk zeigt er sich glockenklar mit straffer Struktur und mittelkräftigem Körper. Saft- und kraftvoll nimmt er selbstbewusst den ganzen Mundraum ein und wird dabei befeuert von der reifen, sanft pulsierenden Säure, die ihm gleich eines Fanfarengeleites am Gaumen erstrahlen lässt. Herb konturiert bekommt die Frucht den rechten Schliff, die zarte Phenolik sorgt für das adäquat strukturelle Framing.