

 **Martin Muthenthaler**

Grüner Veltliner Vießlinger

Stern

 2018, 750 ml

 Österreich, Wachau

 9870001038

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Peter Müller

Carpaccio vom Knollensellerie aus der Holzkohle

mit körnigem Frischkäse, Senfkörnern und

Radieschen (vegetarisch)

(Käse, Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Seebarsch mit Fenchelgemüse, Dill und

Zedernüssen

(Fisch, Gemüse & Vegetarisch, Obst & Nüsse)

Backhendl mit Erdäpfelsalat und Salzgurken

(Geflügel, Gemüse & Vegetarisch, Salate)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 07.12.2019

Farbe:

Der Wein zeigt sich in sattem Goldgelb klar und glänzend im Glas.

Nase:

Mit dem Duft seiner ersten Nase im ungeschwenkten Glas scheint dieser spannungsgeladene Wachauer schier gänzlich auf Frucht zu verzichten. Gemächlich steigen Aromen von frischem, gehäckselten Laub, feuchtem Drehtabak und eingelegtem grünen Pfeffer auf. Dieser Wein bedarf Zeit und sollte im Idealfall rechtzeitig vor Genuss karaffiert werden. Nach geraumer Zeit offenbaren sich Noten von vollreifer, grüner Frucht wie Stachelbeere, Nahi Birne und Sternfrucht aber auch Wassermelone. All jene werden unterstützt von weißem Rauch.

Habemus Vießlinger Stern.

Gaumen:

Am Gaumen, wie in der Nase, glänzt der 2018 Grüner Veltliner aus der Lage Vießlinger Stern von Martin Muthenthaler durch seine, fast bescheiden wirkende, Akribie. Seine Kraft wird nicht mit dicken Konturen umrandet, sondern liegt, ganz im Gegenteil, bei der immensen Feinheit seines Federstrichs. Gelbfleischige Frucht trifft auf Augenhöhe auf Kräuterwürze mit zarter, anregender Bittere, eine anregende Säure und eine kaltrauchigen, steinigen Nachhall; als würden zwei Feuersteine, gegeneinander schlagend, Funkeln sprühen lassen.