

 **HM Lang**

*Grüner Veltliner Riede Steiner
Schreck "Kalt und Klar"
unfiltriert*

 2019, 750 ml

 Österreich, Krems

 9870007523

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 11.50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5 g/l



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.08.2022

Markus Lang arbeitet eigentlich als erfolgreicher Manager eines Industriebetriebs bei München. Seine familiären Wurzeln liegen aber in der Wachau, in Stein an der Donau. Hier bewirtschaftet er in den besten Parzellen des Steiner Schreck ein paar Weinberge. Auf kargen Gneis- und Graniterrassen wachsen im Einfluss des pannonischen Klimas 80 Jahre alte Riesling und Veltliner Reben. Die Weinberge werden biologisch unter Einbeziehung zahlreicher dynamischer Prinzipien bearbeitet. Die Weine vergären spontan mit eigenen Hefen, bleiben lange auf der Hefe und werden erst nach ein bis zwei Jahren Lager auf dem Vollhefelager händisch und teilweise unfiltriert gefüllt. Sie reifen dann nochmal ein Jahr auf der Flasche und kommen frühestens nach zweieinhalb Jahren auf den Markt. So entstehen große und beeindruckende Weine, die zu den Besten gehören, was wir aus Österreich kennen.

Information zum Wein:

Der Grüne Veltliner stammt aus 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 Lese fand am 4. 9. 2019 statt. 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 670er Holzfass ausgebaut und unfiltriert im März 2022 nach 30 Monaten 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:

leichtes Goldgelb

Nase:

Wenn es die Zeit zulässt, sollte man den Weinen von Markus Lang zumindest so viele Stunden in der offenen Flasche geben, wie sie Monate im Keller verbracht haben. Dann wird etwa aus diesem *Grünen Veltliner* ein Wein, der cremig und kräuterwürzig duftet und an Lemoncurd und Salzzitronen, grüne Pflaumen und etwas Stangensellerie, Pfeffer und Schotter mit Petrichor, etwas Feuerstein und blonden Tabak erinnert. Das wirkt kühl, intensiv und ist klar strukturiert.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der *Kalt und Klar* großzügig und saftig, frisch und tonisch. Es ist beeindruckend, wie intensiv, kraftvoll und dicht sich der Wein zeigt, obwohl er ja in Bezug auf den Alkoholwert zu den absoluten Leichtgewichten gehört. Doch hier fehlt nichts. Im Gegenteil, das ist ein charmanter, ausgewogener Wein, zitrisch, hell, klar, mit etwas reifer Ananas, etwas Holz, Stein und viel Salz im komplexen Finale. Wenn man den Vergleich nicht scheut, dann ist das hier eher ein *Genevrières*, während *Dritter Akt* eher an einen *Perrières* erinnert.