

 **Martin Muthenthaler**

*Grüner Veltliner Vießlinger*

*Stern*

 2020, 750 ml

 Österreich, Wachau

 9870001045

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 12.00,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.3 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Salat von goldbraun gebratenen Artischocken,**

**Ciabatta und Pfefferschoten**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lachsforellentatar mit eingelegtem Ingwer**

(Fisch)

**Geräucherter Schinken mit Ananas und gebratenen**

**Trauben**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.05.2022

## Information über den Wein

Der Vießlinger Stern ist für Martin Muthenthaler eigentlich sein Flaggschiff-Weingarten und seine Monopol-Lage sowohl für Grünen Veltliner als auch für Riesling. In den Riedenkarten findet man den Vießlinger Stern jedoch nicht. Der Stern wird heute als Subriede der Bruck zugerechnet. Die Lage mit ihren mehr als 60 Parzellen ist bis heute klein strukturiert und schwer zugänglich. Dort stehen Muthenthalers älteste Reben mit 35+ Jahren. Die Parzelle ist geprägt von Orthogneis und Glimmerschiefer. Der Grüne Veltliner wurde nach spontaner Vergärung in einem einzelnen 600-Liter-Fass auf der Vollhefe ausgebaut.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Wenn man ins Glas riecht, wundert man sich unwillkürlich, ob man hier nicht zufälligerweise einen burgundischen Chardonnay eingeschenkt hat. Es duftet danach, vor allem nach einem solchen Chardonnay, der mit einem Hauch von Oxidation im Holz auf der Vollhefe gelegen hat und dadurch oft auch eine ganz eigene Würze mit sich bringt, die dieser *Vießlinger Stern* ebenfalls besitzt. Würze, gelb- und weißfleischige Früchte, Kräuter, ein Hauch von Vanille und ein klares, aber zurückhaltendes Holz sorgen für Komplexität.

## Gaumen

Am Gaumen wird die Typizität des Grünen Veltliners dann deutlich mit seiner ihm eigenen leicht vegetabilen Würze, die sich mit einer reifen, eleganten und saftigen Frucht verbindet und von einer kristallklaren Säure durchzogen wird. Der Wein bietet Körper, bleibt aber schlank, geradlinig, sehr strukturiert und präzise, was nicht nur mit der Arbeit Martin Muthenthalers zu tun hat, sondern auch mit dem Jahrgang, in dem der Wein mit 12 Vol.-% Alk. auskommt und viel Finesse zeigt, und zwar vor allem im salzig zitrischen Finale, über dem eine deutlich florale, leicht an Veilchen erinnernde Note liegt.