

 **Fritsch**

Grüner Veltliner Schlossberg 1.ÖTW

 2021, 750 ml

 Österreich, Wagram

 9870005099

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Panierter Kabeljau mit Sauce Tartare und
Salzkartoffeln**

(Fisch)

Döner Kebab mit Feta und reichlich Rotkohl

(Fleisch)

Carpaccio von gelber Bete mit Walnüssen und

Petersilien-Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.03.2023

Info:

Der Schlossberg befindet sich rund um das Schloss Winkelberg. Die Rebzeilen sind nach Süden orientiert und bilden den Rand der Wagram. Die Rebstöcke sind ca. 40 Jahre alt und stehen auf 220 Höhenmetern. Löss bildet die fruchtbare Auflage. Darunter liegt eine Schicht Donau-Kieselsteine, die wiederum auf einer Schicht Ton und maritimer Sedimente basiert.

Nach der manuellen Lese werden die Trauben spontan in 2000l-Eichenfässern vergoren und dürfen dort für zwei Monate auf der Hefe ruhen, bevor es ohne Filtration und Schönung auf die Flasche geht.

Farbe:

Saftig leuchtendes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:

Die Nase variiert verführerisch zwischen grün und gelb. Limette, Kaffir-Limettenblätter sowie etwas Bergamotte auf der einen Seite. Auf der anderen stehen dem Khaki, Mirabelle und Birne entgegen. Herrlich ausgewogen. Gerade der etherisch-erdige Charakter der Kaffir-Limette betört ungemein. Fenchel, Artischocke sowie etwas Zuckerrübe ergänzen dies sehr gelungen. Ein Hauch Minze und Eukalyptus versorgen ihn mit kühlender etherischer Frische. In Anklängen offenbaren sich geröstete Fenchelsaat, Brennnessel sowie etwas Eisenkraut.

Gaumen:

Im Antrunk fesselt er auf Anhieb. Die Fruchtdichte ist zwar enorm präsent, bündelt sich aber sehr gut in eine klare Tendenz in Richtung Gaumen. Das ist enorm saftig und zugleich voller Dichte. Zum Glück durchbricht die Säure immer wieder seinen kompakten Kern. Dies gestaltet das Trinkvergnügen enorm spannend und abwechslungsreich. Das Wechselbad der gelben und grünen Aromen zieht sich auch am Gaumen fort. Im Nachhall gewinnen dann die grünen, herbalen und zitrischen Aromen das Oberwasser. Sehr ansprechender Grüner Veltliner, fernab von Fülle und Trägheit. Enorm viel Leben und Spannung prägen ihn.