

 **Martin Muthenthaler**

Riesling Vießlinger Stern

 2017, 750 ml

 Österreich, Wachau

 9870001033

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Peter Müller

Champignontatar mit Rübstieler und Thymiannocken

(vegan)

(Pilze und Trüffel, Champignon, Vegane Gerichte)

Jakobsmuscheln mit gegrillten Zucchini,

Brunnenkresse und Passionsfrucht

(Meeresfrüchte, Austern & Muscheln,

Kürbisgewächse)

Zanderroulade mit Cumin, Kohlrabi und

Karottenpüree

(Fisch, Zander, Wurzelgemüse, Kohlgemüse)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 22.11.2018

Farbe:

In strahlendem Gold mit dezenten silbrigen Reflexen zeigt sich der Wein klar und glänzend im Glas.

Nase:

Wie bei so vielen Weinen von Martin Muthenthaler, benötigt auch dieser Karaffe, Luft und Geduld um ihm gerecht zu werden. Zunächst dekliniert dieser Riesling sich durch Zitrushaine verschiedenster Art. Es erstrahlen Saft und Schale von Pampelmuse und Fruchtfleisch von Honigpomelo, sowie die Frische der Blätter von Kaffirlimetten und der ätherische Tiefgang von Bergamotte. Physalis und gelber Apfel reihen sich bescheiden mit ein. Kräutrige Aromen von Kapuzinerkresse, Zitronenmelisse und getrocknetem Ingwer verfallen ebenso dem Taumel und lassen die Nase nicht mehr vom Glas weichen.

Gaumen:

Der 2017 Riesling Vießlinger Stern von Martin Muthenthaler macht am Gaumen ein simple und zugleich unleugbare Aussage, die fast genauso lautet, wie dieser Satz beginnt: Vießlinger Stern von Martin Muthenthaler!

Dies ist (mittels des Mediums der Rebe, in diesem Fall Riesling,) eine puristische Dokumentation seiner Herkunft und des Jahresverlaufes seines Weinwerdens in der unverkennbaren Handschrift des Winzers, der diese Trauben begleitet hat auf ihrem Weg ihr Schicksal zu erkennen.

Anders gesagt: Gelbfleischige Tapete kleidet den Rachenraum aus und trocknet steinig an, während dezente Phenolik diesem Riesling, nebst kristalliner Säure, Frische einverleibt.

Klar. Lang. Groß. Nachhall entspricht Passion.