

 **Martin Muthenthaler**

Grüner Veltliner Ried Schön

 2019, 750 ml

 Österreich, Wachau

 9870001044

 Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zuckererbsen mit fermentierten Zitronen und

Sauerkleegemüse

(Gemüse & Vegetarisch)

Wiener Schnitzel mit Erdäpfeln und Salat

(Fleisch)

Saibling, gelbe Rüben, Karamell und Rahm

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.05.2022

Information über den Wein

Die Vießlinger Riede Schön ist nur durch eine Senke von der Riede Bruck getrennt, doch tun sich einige Unterschiede auf; denn neben dem Orthogneis und Glimmerschiefer, wofür der Riesling prädestiniert ist, findet sich hier vor allem tiefgründige Braunerde – optimal für den Grünen Veltliner. Dieser Grüne Veltliner wurde nach spontaner Vergärung in 850-Liter-Fudern auf der Vollhefe mit sporadischer Batonnage ausgebaut.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Schon im Duft offenbart der Grüne Veltliner *Ried Schön* eine fantastische Tiefe in der Frucht. Alles duftet reif, großzügig und saftig nach gelben und grünen Pflaumen, nach Birnen und Äpfeln, Zitronen und Orangen mit der für die Sorte so typischen Noten von blondem Tabak und etwas Vegetabilem. Es ist faszinierend, wie dicht der Wein zwischen Frucht und Würze gewebt ist.

Gaumen

Am Gaumen wird die Großzügigkeit und Komplexität des Grünen Veltliners noch deutlicher. Der Wein strotzt nur so vor Saftigkeit und Cremigkeit. Dabei ist er geschmeidig und seidig, elegant und finessenreich mit einer reifen, aber energischen Säure, einer ganz leichten Exotik von Mango in der gelben Frucht, mit viel Tabak- und Gesteinswürze sowie einer immer offensichtlicher werdenden Mineralik im Finale. Dort sorgen Noten von Grapefruits und Zitrone für eine zusätzliche pikante Note in diesem langen, tiefen, körperreichen und doch spannungsvollen energiegeladenen *Ried Schön*.