

 **Martin Muthenthaler**

# *Riesling Vießlinger Stern*

 2019, 750 ml

 Österreich, Wachau

 9870001047

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 7,4 g/l

## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gegrillter Fenchel im Bergamotte-Sud**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Brathähnchen im Kräutermantel mit Orangen-**

**Fenchel-Salat**

(Geflügel)

**Karpfen mit gelben Tomaten, Bratkartoffeln und**

**Zitronenverbene**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.05.2022

## Information über den Wein

Der Vießlinger Stern ist für Martin Muthenthaler eigentlich sein Flaggship-Weingarten sowohl für Grünen Veltliner als auch für Riesling. In den Riedenkarten findet man den Stern jedoch nicht. Der Vießlinger 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 Riesling wurde nach spontaner Vergärung im großen Akazienholzfass auf der Vollhefe mit steter Batonnage ausgebaut.

## Farbe

helles Goldgelb

## Nase

Das Erste, was bei dem Riesling *Vießlinger Stern* auffällt, die die herrlich reintönige, intensive, fast hedonistische Frucht, die den Wein vom ersten Moment an prägt. Aprikosen, Weinbergspfirsiche und gelbe Birnen verbinden sich mit gelben Pflaumen und Kumquats. Das Zweite, was auffällt, ist die subtile Rauchigkeit und feine Gesteinswürze, die sich nach und nach in die Frucht mischt und sich zudem mit einer eleganten Hefenote verbindet.

## Gaumen

Am Gaumen ist das ein so intensiver wie eleganter, hocharomatischer und lebendiger, gleichzeitig fester und zum Finale hin immer herber, dichter und steiniger werdender Riesling, dessen Mineralität den Gaumen und die Zunge nach und nach unter Spannung setzt und geradezu elektrisiert. Der *Stern* pendelt zwischen einer großen Charmeoffensive zu Beginn und purer Ernsthaftigkeit am Schluss, er benötigt ein Burgunderglas, viel Zeit und Luft und zeigt sich dann in seiner ganzen vielschichtigen Pracht.