

 **HM Lang**

*Grüner Veltliner Riede Steiner  
Schreck "Dritter Akt"  
unfiltriert*

 2019, 750 ml

 Österreich, Krems

 9870007524

 Grüner Veltliner

**Alkoholgehalt:** 11.50,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 6 g/l



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 09.08.2022

Hilker:

Attacke am Gaumen: Stringent zieht die Säure, perfekt eingebettet in Frucht und Körper, über unseren Gaumen. Der Speichel fließt, der Geist wird angeregt. Alles wirkt schwebend und unglaublich feingliedrig, auch der moderate Alkohol von lediglich 12 Vol%. Ein großartiger und delikater Grüner Veltliner, der gänzlich neue Maßstäbe setzt. Bei diesem Akt möchte man da capo rufen, aus voller Inbrunst.

Information zum Wein:

Der Grüne Veltliner stammt aus der Riede Steiner Schreck. Die Lage ist sehr steil, die Reben stehen auf kleinen Terrassen von rund vier bis fünf Metern Tiefe, die von Gföller Gneis und Granit geprägt sind. Die Reben (die Wurzeln, nicht die Stöcke) sind 100 Jahre alt und werden *demeter*-zertifiziert bewirtschaftet. Sie verfügen über eine 2,4 Meter hohe Laubwand. Die Lage befindet sich auf rund 320 Metern Seehöhe.

Die Lese fand am 6. 9. 2019 rund 65 Tage nach der Blüte statt und damit so früh wie nie zuvor. Allerdings waren die Trauben physiologisch reif, und Markus Lang hat bei einem pH-Wert von 3,0 gelesen. Dieser frühe Lesezeitpunkt führte zu einem Alkoholgehalt von lediglich 11,5 Vol.-%. Der GV wurde über zwei Tage hinweg extrem langsam auf der selbst konzipierten 100-Tonnen-Baumpresse gepresst. Der Pressvorgang selbst läuft komplett reduktiv ab, danach aber hat der Saft Zeit zu bräunen, wird also bewusst einer Oxidation ausgesetzt. Der Saft wurde spontan vergoren und über zwei Jahre hinweg auf der Vollhefe im großen 1.000-Liter-Holzfass ausgebaut und unfiltriert im März 2022 gefüllt. Beim Vergären setzte Lang 3 bis 5 % abgebeerte Trauben hinzu, die interzellulär (wie bei der *macération carbonique*) gären und so den Gärprozess trotz der konstanten 9 °C im Keller immer wieder neu anstoßen. Später wurde der Wein minimal geschwefelt.

Farbe:

mittleres Strohgelb

Nase:

Während sich der *Kalt und Klar Grüne Veltliner* eher expressiv mit jüngerem Holz zeigt, ist *Dritter Akt* ein zunächst schüchterner Vertreter, der sich mit viel Zeit und Luft aber zu einem ausgewachsenen Prachtexemplar entwickelt. Der Wein wirkt nach Lufteinfluss zunehmend vibrierend druckvoll, hell und klar mit viel zitrischer Saftigkeit, etwas weiß- und gelbfleischiger Frucht. Kräutern. Gestein und dezentem Holz und Lanolin.

Gaumen:

Der Grüne Veltliner kleidet den Gaumen mit einer noblen Samtigkeit und einem ganz leichten Gerbstoff aus. Mundfüllend wirkt der *Dritte Akt*, hedonistisch, hell und klar mit angenehmem Druck und einem ganz leicht oxidativen und hefigen Ton. Er bietet mehr Säure als der *Kalt und Klar*, doch das wird erst beim zweiten Schluck offensichtlich. Die Säure wirkt zwar reif, zeigt sich aber unterschwellig mit tiefer Mineralität. Hier wirkt noch die angezogene Handbremse. Man kann zwar die ganze Dimension an Komplexität schon erahnen, aber noch nicht ganz erfassen. Insofern sollte man auch hier den Vergleich nachvollziehen können, dass *Kalt und Klar* eher an einen *Genevrières*, *Dritter Akt* aber an einen *Perrières* erinnert. Definitiv ein hoch spannender, im Finale überaus salziger, cremiger und sinnlicher Wein mit deutlicher Eleganz.