



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

WIELAND 1^{ÖT} Ried - Riesling 2017

Entstehung

Separate Lese und Pressung der Borytis Trauben und der gesunden Trauben. Danach gemeinsam spontan vergoren im Stahltank. Langatmige, langsame Gärung. Der Wein lagerte einige Monate auf der Feinhefe.

Jahrgang

2017 war eine regelrechte klimatische Achterbahn. Bedrohliche Spätfrostereignisse wurden von einem sehr warmen und trockenem Frühjahr und Sommer abgelöst. Ein starker Niederschlag während der Lese führte zu einem regelrechten Botrytisschub. Durch diese Bedingungen war es möglich 2017 alle Qualitäten zu erreichen.

Weinbeschreibung

Eine filigrane, aufstrebende Rieslingfrucht zieht sich durch diesen recht barocken Riesling. Schmelziger, sehr saftiger Wein mit gut ausbalancierter Mineralität im Abgang. Obwohl analytisch trocken hat dieser Wieland doch eine ausgeprägte Extraktsüße.

Essensbegleitung

Ausgezeichnet zu jeder Art von Fisch. Funktioniert ebenso zu weißem Fleisch. Starke Affinität zur japanischen Küche.



Zucker: 1,3 g/l

Säure: 6,5 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol