



**MANTLERHOF**

KREMSTAL · Österreich

# ROTER VELTLINER 2010 Ried Reienthal

---

## Entstehung

Dieser Rote Veltliner, gelesen Mitte Oktober, ist ein würdiger Jahrgangsvertreter, dem durch eine zweijährige Fasslagerung etwas Feinschlief verpaßt wurde. Großes, altes Eichenfass. Gefüllt 2017.

## Jahrgang

Das Jahr lässt sich mit 3 Worten beschreiben: “feucht, spät, kühl”. Auf einen langen Winter folgte ein kühler Frühling. Bis auf eine Hitzewelle im Juli blieb es auch weitgehend durch das ganze Jahr kühl. Sehr späte Blüte. Durch die hohe Säure und die Langlebigkeit der Weine sind Weine aus 2010 bei den Winzern sehr gefragt.

## Weinbeschreibung

Durch den spannenden Holzeinsatz wirkt der Wein fast etwas burgundisch. Sehr animierende Säure gepaart mit einer leichten Cremigkeit die dem Weine eine gute Länge verleiht. Hauch an Salzigkeit. Sehr nachhatliger Trinkfluss.

## Essenbegleitung

Passt gut zu etwas fetteren Fischarten: Karpfen oder Lachs. Passt aber auch sehr gut zu Salaten und Weinbergschnecken. Man denke aber vielleicht auch an Paste, besonders Ravioli. Eine mutige, etwas ausgefallene Paarung zu Sushi.



Zucker: ..... 1,0 g/l

Säure: ..... 6,0 g/l

Alkohol: ..... 12,0 % Vol