



REISENTHAL Roter Veltliner - botega



Etymologie und Geschichte

Wie kein anderer Wein ist der Rote Veltliner mit der Familiengeschichte der Mantlers verwoben. Sepp Mantler sen. investierte in den 30er Jahren viel Mühe und Leidenschaft in die Sorte, zu einer Zeit in der sie vom Aussterben bedroht war. Die Sorte ist genetisch eigenständig und nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt. Bei hoher Reife färben sich die Beeren rötlich, daher der Name. Um die rote Farbe aus den Trauben zu kitzeln, haben wir 2011 diesen Wein auf den Schalen vergoren. Auch wenn sich die Farbe nicht in den Wein übertragen lies, sorgte das Verfahren für einen neuen, eigenständigen Weinstil der seither gepflegt wird.

Boden

Hauptsächlich ist der Boden ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss. Stark windexponiert und eher trocken bietet der Standort perfekte Bedingungen für den wärmeliebenden Roten Veltliner.

Klima

Das aus dem Osten kommende heiße, pannonische Klima trifft im Kremstal auf das kühlere, kontinental beeinflusste Klima des höhergelegenen Waldviertels. Am Tag erwärmt sich die Region rasch, abends fließt die kühle Luft von der Böhmischen Masse kommend wieder ein, das zu Temperaturunterschieden von bis zu 25°C führen kann.

Weincharakteristik

Die Sortentypizität wird durch die alternative Verarbeitungsweise ein bisschen in den Hintergrund gedrängt. In den Vordergrund tritt eine aufstrebende Tanninstruktur und ein sehr dicht gewebter Körper. Unfiltriert und kaum geschwefelt, fasziniert die regelmäßige Verkostung über mehrere Jahre!

