

MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich



REISENTHAL Roter Veltliner



Etymologie und Geschichte

Wie kein anderer Wein ist der Roter Veltliner mit der Familiengeschichte der Mantlers verwoben. Sepp Mantler sen. befasste sich in seiner Jugend mit viel Mühe und Leidenschaft mit der Sorte, zu einer Zeit in der sie vom Aussterben bedroht war. Mit eigenen Selektionen produzierte er Weine, für die er bald in ganz Österreich bekannt werden sollte und verhalf der Sorte so zu einem festen Platz in der österreichischen Weinlandschaft. Seither sehen wir uns als Familie dazu berufen diese Sorte zu hüten. Die Sorte ist autochoton und genetisch eigenständig, nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt. Sie stellt die Grundlage für viele andere Sorten wie Neuburger, Rotgipfler oder Zierfandler.

Die Lage selbst wird als „Rysenthal“ 1276 erstmals erwähnt.

Boden

Der Boden ist hauptsächlich 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

Satte Cremigkeit, dichter Körper und angenehme Länge zeichnen die Roten Veltliner des Mantlerhofs aus. Jahrgangstypizität mit enormem Reifepotential, das sich in unserer Vinothek bis in die 1940er-Jahre verfolgen lässt.

