



**MANTLERHOF**

KREMSTAL · Österreich

# SPIEGEL 1<sup>ÖT</sup> Ried - Grüner Veltliner 2018

---

## Entstehung

Sehr gesundes Traubenmaterial nur ~5% Botrytisanteil. Angequetscht und nach 4 Stunden mazeration sanft gepresst. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Der Wein lagerte einige Monate auf der Feinhefe.

## Jahrgang

2018 war ein außergewöhnlich heißes und trockenes Jahr. Trotz sehr späten Austriebs im Frühjahr haben die Reben durch die Hitze sehr schnell aufgeholt, zur frühesten Ernte unserer Betriebsgeschichte. Die Trockenheit führte zu perfekt gesunden und reifen Trauben. Ein Regenschauer zu Beginn der Lese förderte einen leichten Botrytisschub.

## Weinbeschreibung

Unsere klassische Grüner Veltliner Stilistik im Reservebereich. Gute Sortencharakteristik gepaart mit außergewöhnlicher Dichte. Langes Reifepotential über mehrere Jahrzehnte.

## Essensbegleitung

Ein universeller Speisebegleiter für die klassische österreichische Küche (gekochtes Rindfleisch, Wild-Ragout...). Funktioniert gut mit vegetarischer Küche. Brilliert mit asiatisch angehauchter Küche.



Zucker: ..... 3,0 g/l

Säure: ..... 4,5 g/l

Alkohol: ..... 13,5 % Vol