



**MANTLERHOF**

KREMSTAL · Österreich

# WIELAND 1<sup>ÖT</sup> Ried - Riesling 2018

---

## Entstehung

Auslese der Botrytistrauben die einen Befall von mehr als 20% vorwies. Direkt sanft gepresst, ganze Trauben. Spontane, langsame Vergärung im Stahltank. Lange Lagerung auf der Hefe.

## 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

Eine filigrane, aufstrebende Rieslingfrucht zieht sich durch diesen recht barocken Riesling. Schmelziger, sehr saftiger Wein mit gut ausbalancierter Mineralität im Abgang. Seine rassige Säure im Hintergrund gibt dem Wein ein stabiles Rückgrat. Ein Wein den man in 5 – 50 Jahren nochmal probieren sollte.

## Essensbegleitung

Ausgezeichnet zu jeder Art von Fisch. Funktioniert ebenso zu weißem Fleisch. Starke Affinität zur japanischen Küche. Denkbar auch Fish and Chips, Jakobsmuscheln und andere Schalentiere.

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

Säure: ..... 4,7 g/l

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

