



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

RIESLING 2020 Ried Zehetnerin

Entstehung

Streng selektiertes, gesundes Traubenmaterial, angequetscht und direkt gepresst. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Gleichmäßig und sehr langsame Gärung bis Mitte Jänner. Der Wein lagerte daraufhin auf der Feinhefe. Abgefüllt März 2021.

Jahrgang

Entgegen dem klimatischen Trend war das Jahr 2020 geprägt von intensiven Regenfällen und einem recht kühlen Sommer. Enormer Infektionsdruck durch Pilzkrankheiten der durch punktgenauen Pflanzenschutz und viel Handarbeit in Schach gehalten werden konnte. Leichte Hagelschäden in unseren westlichen Anlagen. Ein Wein Stil wie ihn die Winzer gerne trinken, sehr klarer Sortenausdruck, animierende Säure!

Weinbeschreibung

Sehr entgegenkommende Sortenfrucht in der Nase. Leichter, rassiger Riesling, der lang anhält und ein harmonisches Munderlebnis liefert. Gut eingebundene Restsüße, die zum Trinken animiert. Ein Hauch von Salzigkeit im Abgang ist klassisch für die Zehetnerin.

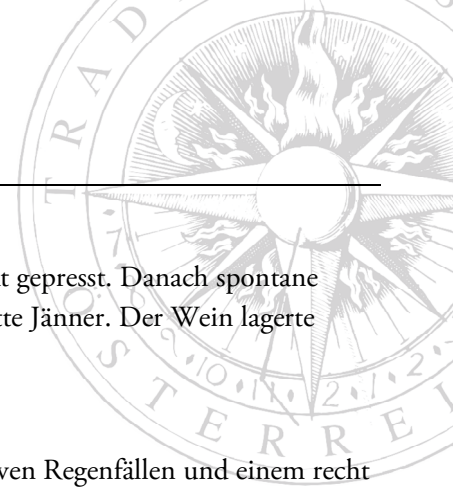
Essensbegleitung

Vor allem für Fisch und Schalentiere. Eher fettige Fische (Hering, Makrele, etc.) passen hier sehr gut. Man probiere ihn zu salzigen Austern. Ein Wein, der aber auch ohne Speisebegleitung auf der Terrasse im Sommer eine gute Performance liefert.

Zucker: 3,9 g/l

Säure: 5,9 g/l

Alkohol:..... 12,5 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

