



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

ROTER VELTLINER 2020 Ried Reienthal

Entstehung

Das Produkt mehrerer Lesedurchgänge, jedoch separat verarbeitet. Kaum Botrytis, Danach spontane Vergärung im Stahltank, kurz vor Gärende wurden die einzelnen Chargen vereint um ein trockenes Vergären zu garantieren. Der Wein lagerte daraufhin einige Monate auf der Feinhefe.

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

Definiert sich meist über seine Länge, gute Struktur und langanhaltende Cremigkeit. Vom Anfang bis zum Ende harmonisch und rund. Gut durchstrukturiert von einer animierenden Gerbstoff-Struktur. Dekantieren schadet hier nicht. Unglaublich langes Reifepotential.

Essensbegleitung

Der Weißwein zum Wild, egal ob in der Form eines Bratens, eines Eintopfes oder Beuschels. Brilliert zu öliger asiatischer Küche. Vor allem zu Wok Gemüse oder Fleisch „Ganbin“. Currygerichte bis zu mittlerer Schärfe. Deftige italienische Pasta Gerichte.

Zucker: 2,8 g/l

Säure: 4,9 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

