



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

SPIEGEL 1^{ÖT} Ried - Grüner Veltliner 2019

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

Heiß, trocken und windig war das Jahr 2019. Intensive Regenfälle im Mai sorgten für eine ausreichende Grundversorgung der Reben über kritische Phasen der Entwicklung hinweg. Alles in allem aber doch zu trocken. Kaum Krankheitsdruck. Ein starker Niederschlag kurz vor der Lese führte zu leichter Botrytis. Die Lese war früh, 2te September Woche, bei idealem Lesewetter.

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...). Probieren Sie ihn mit einem klassischen Tafelspitz mit Apfeln. Funktioniert gut mit vegetarischer Küche. Brilliert mit asiatisch angehauchter Küche.

Zucker: 2,4 g/l

Säure: 4,4 g/l

Alkohol: 14,0 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

