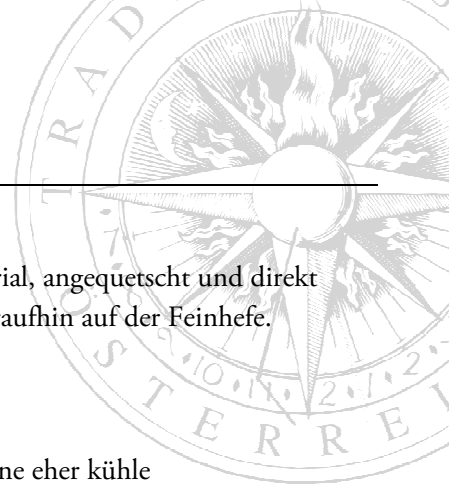




MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

RIESLING 2021 Ried Zehetnerin



Entstehung

Hohe physiologische Reife, streng selektioniertes, gesundes Traubenmaterial, angequetscht und direkt gepresst. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Der Wein lagerte daraufhin auf der Feinhefe. Abgefüllt März 2021.

Jahrgang

2021 war ein recht angenehmes Jahr. Durch einen späten Austrieb und eine eher kühle Vegetationsperiode konnten die Weingartenarbeiten genau zum richtigen Zeitpunkt durchgeführt werden. Eine kühle Lese ermöglichte ein perfektes Abpassen des optimalen Reifezeitpunktes. Man durfte aber nicht unvorsichtig sein, gerade im Frühling und Spätsommer gab es klimatische Herausforderungen.

Weinbeschreibung

Sehr entgegenkommende Sortenfrucht in der Nase. Rassiger Riesling mit Zug, der lang anhält und ein harmonisches Munderlebnis liefert. Die Sorte ist im ganzen Aromabogen gut zu erkennen. Ein Hauch von Salzigkeit im Abgang ist klassisch für die Zehetnerin.

Essensbegleitung

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

Zucker: 3,5 g/l

Säure: 6,6 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

