



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

UNGUT Ried - Roter Veltliner 2020

Entstehung

Das Produkt mehrerer Lesedurchgänge, jedoch separat verarbeitet. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Nach der Gärung Reifung in 2 gebrauchten Barrique und einem neuen 500l Eichenfass. Mehrere Monate Sur Lie. Insgesamt 6 Monate im Holz.

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. Ein Weinstil wie ihn die Winzer gerne trinken, sehr klarer Sortenausdruck, animierende Säure!

Weinbeschreibung

Zusätzlich zur charakteristischen Länge, der guten Struktur und guter Cremigkeit, bringt der Holzeinsatz noch interessante Anklänge an Exotik und Salz. Vom Anfang bis zum Ende harmonisch. Dekantieren schadet hier nicht, nicht zu kalt trinken. Langes Reifepotential.

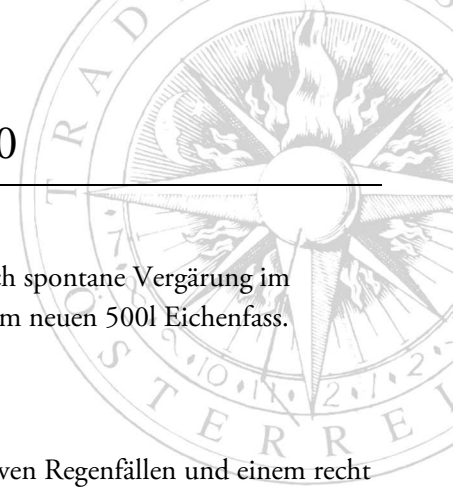
Essensbegleitung

Ideal zu Meeresfrüchten, allen voran Krustentieren und deftigen Meeresfischen. Currygerichte bis zu mittlerer Schärfe. Gut auch zu Antipasti und Risotto.

Zucker: 2,7 g/l

Säure: 5,5 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

