



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

ROTER VELTLINER 2021 Ried Reienthal

Selection

Entstehung

Trauben mit einem deutlichen Botrytisanteil (~30%). Mazeration über 3 Stunden, sanft gepresst. Spontane Vergärung. Der Wein lagerte einige Monate auf der Feinhefe.

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

Saftig, überreif und doch lebendig. Ein Roter Veltliner wie wir ihn nur alle paar Jahre machen. Spürbare Restsüße. Dieser Wein braucht Zeit und kann davon nicht genug bekommen, am besten in 5-50 Jahren wieder probieren.

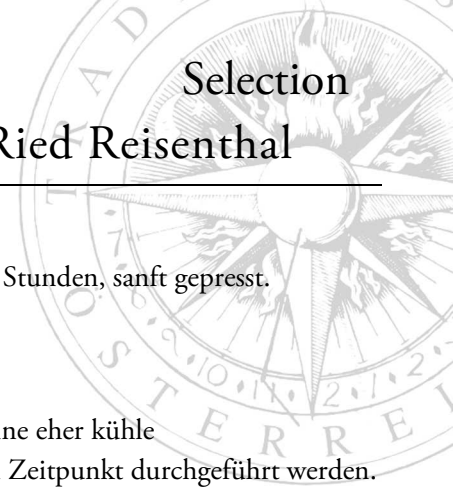
Essensbegleitung

Füllt eine Nische in der Weinbegleitung. Manchmal braucht man etwas mit ein bisschen Süße um neben intensiven Speisen zu bestehen. Man denke hier an Bäuschel, geschmorrttes Wildfleisch oder auch kräftige mediterrane Küche mit viel Öl. Natürlich auch hervorragend zu einer guten Käseplatte.

Zucker: 20,1 g/l

Säure: 5,6 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol



HANDPIKED



VEGAN

