



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

WEITGASSE Ried - Grüner Veltliner 2022

Entstehung

Gelesen Mitte Oktober, die Lagen auf der Hochebene bringen eine Gute Säure. Zügige Verarbeitung durch schonende und säurekonservierende Ganztraubenpressung. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Der Wein lagerte einige Monate auf der Feinhefe. Abgefüllt März 2023.

Jahrgang

2022 war sehr abwechslungsreich. Die Vorzeichen standen auf heiß und trocken. Ein ungewöhnlich feucht warmer Frühsommer sorgte zwar für ausreichend Niederschlag, leider aber auch für Ernteeinbußen aufgrund von Pilzbefall. Die Witterung während der Reife und der Lese war wieder trocken und heiß. Die Weine sind intensiv in der Frucht, dezenter in der Säure und schön ausgewogen.

Weinbeschreibung

Der Wein besticht durch gute Sortencharakteristik. Eine animierende Säurestruktur sorgt für einen anhaltenden Trinkfluss. Gute Dichte, unbeschwert und leicht. Heuer besonders leicht

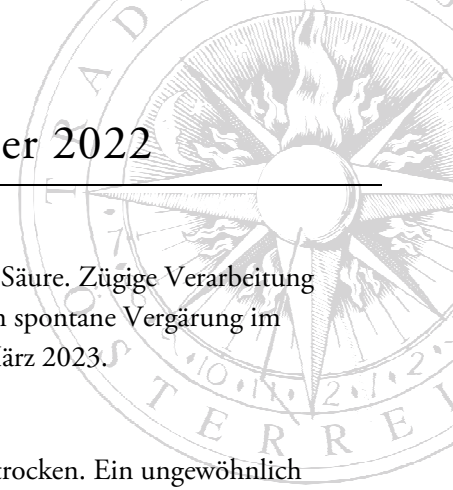
Essensbegleitung

Harmoniert vor allem mit vegetarischer (bzw veganer) und leichter Küche. Vorzugsweise weißes Fleisch oder Fisch. Passt auch zu fast allen Klassikern der österreichischen Küche. Natürlich auch universell als Apperitiv einsetzbar.

Zucker: 1,1 g/l

Säure: 5,7 g/l

Alkohol: 11,5 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

