



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

ZEHETNERIN Ried - Riesling 2022

Entstehung

Erster gelesener Wein der Lese 2022 am 21. September. Gesundes Traubenmaterial, angequetscht und direkt gepresst. Danach spontane Vergärung im Stahltank. Der Wein lagerte daraufhin 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

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.

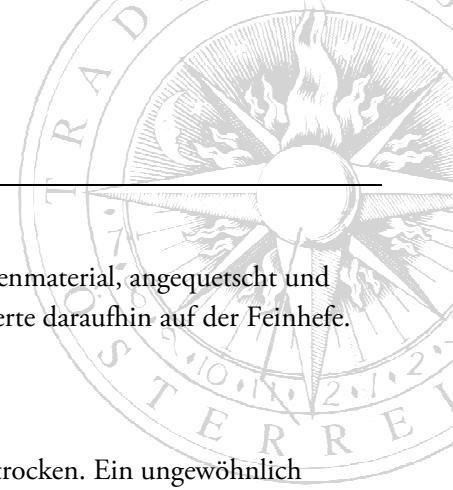
Essensbegleitung

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: 1,2 g/l

Säure: 6,9 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

