



MANTLERHOF

KREMSTAL · Österreich

REISENTHAL Ried - Roter Veltliner 2022

Entstehung

Das Produkt vier verschiedener Lesedurchgänge im selben Weingarten. Die einzelnen Chargen werden separat verarbeitet und nach der Gärung vereint. Ein bisschen Botrytis-Anteil. Spontane, sehr langsame Vergärung im Stahltank. Der Wein lagerte daraufhin einige Monate auf der Feinhefe.

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

Definiert sich über seine Länge, gute Struktur und langanhaltende Cremigkeit. Vom Anfang bis zum Ende harmonisch und rund. Gut durchstrukturiert von einer animierenden Gerbstoff-Struktur. Dekantieren schadet hier nicht. Unglaublich langes Reifepotential.

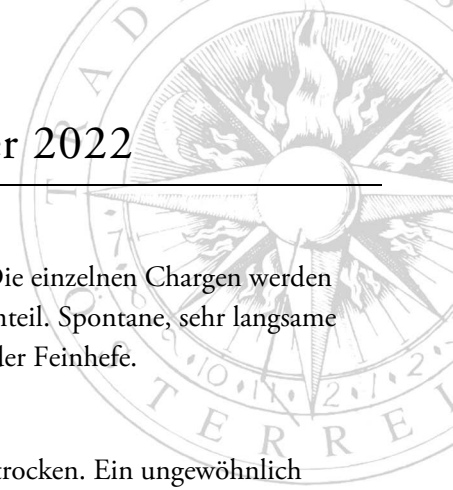
Essensbegleitung

Zum Wild, oder Rind in Form von Braten, Eintopf. klassisches Beuschel. Brilliert zu öliger asiatischer Küche. Perfekt zu Wok Gemüse oder Szechuan Gerichten, Currygerichte bis zu mittlerer Schärfe. Deftige italienische Pasta Gerichte und fetter Fisch.

Zucker: 4,5 g/l

Säure: 4,2 g/l

Alkohol: 13,0 % Vol



HANDPICKED



VEGAN

