MANTLERHOF
KREMSTAL · Österreich

UNGUT Ried - Roter Veltliner 2022

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

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 im Sommer und Herbst war wieder trocken und warm, perfektes Erntewetter. Die Weine sind intensiv in der Frucht, dezenter in der Säure und schön ausgewogen.

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.

HANDPICKED

VEGAN

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:..... 5,3 g/l Alkohol: .....13,0 % Vol