

REISENTHAL RIED - ROTER VELTLINER

Der Weingarten

Ausrichtung
Süd-Südost

Rebalter
Ø25 Jahre (2000)

Sorten
Roter Veltliner

Seehöhe
240-260m

Unterlage
SO4

Oberboden
Löss

Neigung
6°

Edelreiser
Mantler

Unterboden
Konglomerat Gestein

Der Wein – 2023

Säure
5,4 g/l

Restzucker
7,3 g/l

Alkohol
13,0% VOL

Lese-Termin
25. September 2023
5. Oktober 2023

Verarbeitung
Mazeration 50% 12h
Ganztraubenpressung 50%

Ausbau
Stahl

Etymologie und Geschichte

Wie kein anderer Wein ist der Roter Veltliner mit der Familiengeschichte der Mantlers verwoben. Sepp Mantler sen. befasste sich in seiner Jugend mit viel Mühe und Leidenschaft mit der Sorte, zu einer Zeit in der sie vom Aussterben bedroht war. Mit eigenen Selektionen produzierte er Weine, für die er bald in ganz Österreich bekannt werden sollte und verhalf der Sorte so zu einem festen Platz in der österreichischen Weinlandschaft. Seither sehen wir uns als Familie dazu berufen diese Sorte zu hüten. Die Sorte ist autochoton und genetisch eigenständig, nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt. Sie stellt die Grundlage für viele andere Sorten wie Neuburger, Rotgipfler oder Zierfandler. Die Lage selbst wird als „Rysenthal“ 1276 erstmals erwähnt.

Terroir

Der Boden ist hauptsächlich ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss. Stark windexponiert und eher trocken bietet der Standort perfekte Bedingungen für den wärmeliebenden Roten Veltliner.

Weincharakteristik

Satte Cremigkeit, dichter Körper und große Länge zeichnen die Roten Veltliner des Mantlerhofs aus. Jahrgangstypizität mit enormem Reifepotential, das sich in unserer Vinothek bis in die 1940er-Jahre verfolgen lässt.

Jahrgang 2023

Auf einen trockenen, fast zu warmen Winter folgte ein recht kühles Frühjahr mit ausreichend Regen. Der sehr warme Sommer wurde von gelegentlichen Niederschlägen begleitet, es war nie staubtrocken. Einige spätsommerliche Unwetter ließen uns etwas zittern, aber wir blieben weitgehend verschont. Perfektes Wetter vor und während der Lese führte zu Hochstimmung in der Mannschaft.

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 alles gemüsig in der Frühlingsküche.

