

SELECTION - RIED REISENTHAL - 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 – 2022

Säure

5,4 g/l

Restzucker

7,3 g/l

Alkohol

13,0% VOL

Lese-Termin

23. + 27. September 2022

Mazeration

20%, 5h

Ausbau

Stahl

8. Oktober 2022;

5% gebrauchtes Barrique

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. Alle paar Jahre wird neben dem regulären Roten Veltliner auch eine Selection aus besonders reifen Trauben gekeltert. Diese Selection entsteht meistens ganz am Ende der Lese und braucht einige Jahre um zur Höchstform zu gelangen. Die Lage „Rysenthal“ wird 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 angenehme Länge zeichnen die Roten Veltliner des Mantlerhofs aus. Jahrgangstypizität mit enormem Reifepotential, das sich in unserer Vinothek bis in die 1940er-Jahre verfolgen lässt. Diese Selection weist etwas mehr Botrytis Einfluss auf, satte Überreife.

Jahrgang 2022

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.

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 Gemüse in der Frühlingsküche.

