



## 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 – 2024

**Säure**

4,7 g/l

**Restzucker**

5,0 g/l

**Alkohol**

12,5% VOL

**Lese-Termin**

29. | 28. August 2024

11. | 12. September 2024

**Verarbeitung**

Mazeration 30% 12h

Ganztraubenpressung 70%

**Ausbau**

Stahl 85%

Barrique (gebraucht) 15%

### 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 2024

Rund um Ostern zeigte der Frühling, dass er beinahe sommerliche Temperaturen kann, das führte zum bis dato frühesten Austrieb der Betriebsgeschichte. Einige Frostnächte in der zweiten Aprilhälfte führten zu erheblichen Ertragsausfällen. Das restliche Jahr war klimatisch recht Wein-freundlich. Ausreichend Niederschlag und keine allzu intensiven Hitzewellen. Eine sehr frühe Ernte, bereits in der letzten Augustwoche. Während der Ernte fielen die Temperaturen innerhalb von 3 Wochen von 35°C auf 5°C. Reife Weine mit freundlicher Säure und viel Textur.

### Essensbegleitung

Zum Wild, oder Rind in Form von Braten, Eintopf, klassisches Beuschel. Brilliert zu öligem asiatischer Küche. Perfekt zu Wok Gemüse oder Szechuan Gerichten, Currygerichte bis zu mittlerer Schärfe. Deftige italienische Pasta Gerichte und alles gemüsige in der Frühlingsküche.

