Riesling »Bruck«

Muthenthaler

Martin Muthenthaler ist Weg- und Leidensgefährte von Peter Veyder-Malberg in der Lage »Bruck«, der besten Lage für Riesling im kühlsten Teil der Wachau. Beide haben sich dem handwerklichen Weinbau ohne Traktor, Maschinen und Technik in den alten Terrassenanlagen hoch über Viessling im Spitzer Graben verschrieben. Beide produzieren sie kompromißlos spontan vergorene Weine ohne den üblichen Wachauer Botrytis- und Alkohol-Schmäh.

2015. Ein spannender Jahrgang, der Körper, Extrakt und Säure in idealer Balance vereint. Im »Bruck«, der besten Rieslinglage des Spitzer Grabens, stehen die Reben auf nacktem Fels. Steil und unwegsam. Aufwendig zu bearbeiten. Die harte Arbeit ist schmeckbar. Enormer Trinkfluss, saftig, präzise und aufregend lebendig, schlank, kühl und druckvoll im Mundgefühl, agil in der Säure, intensiv würzig im Duft, erdige Noten nach nassem Stein im Geschmack. Man ahnt ihn, den Fels. Rauchige Transparenz, kaum Frucht, trotz Ausbaus im Stahltank, supersaftig durch spontane Vergärung und kurze Maischestandzeit. Herber Griff in kristalliner Transparenz. Wachauer Riesling, wie man ihn weder kennt noch erwartet.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2020+
Restzucker: 6,6 g/l
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Gneis & Glimmerschiefer
Besonderes: 8,7 g/l Säure, zertifiziert biologisch, nicht deklariert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.4

0,75l
OEW15151

K&U
www.weinhalle.de