



Grüner Veltliner »Viesslinger Stern«

Muthenthaler

Wie beschreibt man einen Wein, der sich nicht beschreiben lassen will? Martin Muthenthalers »Viesslinger Stern« kommt im Jahrgang 2015 multikomplex daher. Bitter und phenolisch verschlossen. Dichte, Wucht und Körper füllt den Mund mit einer Substanz, die nur schwer in Worte zu fassen ist. Mehr als gewohnt und abseits üblicher Weinsprache. Gelb und grün zugleich. Holzig, als käme er aus dem neuen Holzfaß. Sind das die alten Reben? Satte Konzentration ohne schwer zu wirken. Geschmeidig im Mundgefühl. Weich und kernig, deftig und opulent, frisch und sauer, mit herber Trockenheit im Finish. Mit Populismus hat dieser Veltliner nichts am Hut. Er gibt sich irre persönlich, radikal kompromißlos, entzieht sich jeden Zugriffs und macht was er will. Grüner Veltliner nackig und ungeschminkt. Natürlicher gehts nicht. Man spürt sie, die Kühle der Lage und die Wärme der Tage. Grüne und gelbe Aromaten. Die alten Reben sorgen für Konzentration und rüde Dichte. Spontangärung und Ausbau besorgen den Rest: Terroir, Gestein, Hefe, Würze und alles, nur keine Frucht.

Dramatisches Schauspiel in Sachen Geschmack. Mit »Qualität« kommt man da nicht weiter. Mit »schmeckt mir, schmeckt mir nicht« auch nicht. Großer störrischer Veltliner für Fortgeschrittene, die mehr suchen als nur Wein. Von einem Winzer, der es wagt, Charakter auf Flasche zu bringen. Kein schnell durchschauter Narzist, sondern authentischer Wein, den die Natur mehr geprägt hat, als der Mensch.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1.4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: Unbedingt dekantieren!
Minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3.39

0,75l
OEW15153



www.weinhalle.de