



Riesling »Bruck«

Veyder-Malberg

Die »Bruck«. Eine der letzten nicht bewässerten Terrassenanlagen der Wachau. Sie wird ausschließlich von Hand bewirtschaftet, ist eine der höchsten Terrassen-Anlagen der gesamten Wachau und vermutlich auch deren kühlsche Lage, hoch über der Ortschaft Viessling im Spitzer Graben. Landschaftlich und topographisch ist sie ein Naturschauspiel besonderer Art. Vom Weinbau her ist sie der pure ökonomische Wahnsinn, müssen ihre Reben doch extrem aufwendig und kostenintensiv ohne Maschine mühsam von Hand bewirtschaftet werden. Eine einzigartige, faszinierend schöne Kulturlandschaft. Sie hat Winzer Peter Malberg so gereizt, daß er sich auf sie eingelassen hat.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Granit
Besonderes: ohne Traktor in reiner Handarbeit
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.2

0,75l
OEW21103

Peter Malberg kultiviert seine Reben dort oben auf vorindustrielle Weise biologisch und produziert entsprechend »altmodisch« trockene Weine, die angenehm niedrig im Alkohol ausfallen. Die Reben stehen auf sandigem Boden, der durch Verwitterung aus Spitzer Granodioritgneis und Amphibolit entstand. Der hohe Anteil an Steinen setzt sich aus beiden granitischen Gesteinsformationen zusammen. Vielleicht präsentiert sich Peter Malbergs Riesling »Bruck« deshalb so filigran wie druckvoll steinig und trocken am Gaumen. Er wirkt jedenfalls expressiv kühl, provozierend nackig, verwirrend schlank und zielführend rassig, entwickelt im Glas pralle, würzig intensive Aromatik, und klingt auf der Zunge ungewohnt intensiv und ungeschminkt in subtil integrierter Säure aus. Ungewohnte, aber unverkennbare Wachau. Die Balance von Rasse und Reife. Der Mut zur Kompromißlosigkeit. Das Verständnis natürlicher Expressivität und die Sensibilität, sich als Winzer hintanzustellen, um die Kulturlandschaft und deren Reben sprechen zu lassen.

Die Trauben können in der »Bruck« besonders lange am Rebstock ausreifen. Das verleiht ihnen perfekte Reife mit einer Nährstoffversorgung, die den Gärverlauf unproblematisch macht, und sorgt für kleine, hocharomatisch konzentrierte Beeren, die Peter Malberg durch maximal schonende Kellerarbeit mit Maischestandzeit, spontaner Vergärung und langem Hefelager sensibel in entsprechend expressiven Wein zu verwandeln sucht. Tatsächlich spürt und schmeckt man sie buchstäblich, die Würze der Beerenschalen, die sich in phenolisch herbem Fluß saftig um die Zunge legt. Der niedrige Schwefel läßt den Wein im gesamten Mundraum wirken. Ein druckvoller, ungewöhnlich charaktvoller Riesling, der vor Spannung förmlich vibriert und seine Herkunft in warmer Ausstrahlung aber kühler Wirkung in köstlich leichten 12.1 Vol. % verwirrend ehrlich und ungeschminkt zelebriert. Ein besonderer Riesling beeindruckend eigenständiger Identität von



www.weinhalle.de

einem Winzer angenehm bescheidenen Auftritts.