



Grüner Veltliner »Ried Schön«

Muthenthaler

Martin Muthenthaler ist Winzer aus Passion, obwohl er erst seit 2006 unter eigenem Namen Wein produziert. Er ist der Neue unter den Winzern der Wachau. Argwöhnisch wird er beobachtet. Immer und immer wieder muß sich sein Vater fragen lassen, wie denn die Weine laufen und ob der biologische Anbau überhaupt funktionieren kann. Er selbst wird weder gefragt noch beachtet. Bio, das ist in der Wachau nach wie vor mystische Exotik. Sein handgemachter Weinbau auf den steilen Trockenmauerterrassen im Spitzer Graben wird als ökonomischer Wahnsinn abgetan. Doch Martin Muthenthaler geht seinen Weg, unterstützt von Freund Peter Malberg, nicht minder engagiertem Bio-Winzer aus der Nachbarschaft in Spitz, ein paar Häuser weiter. Die beiden passen zusammen und sie halten zusammen. Beide wollen mit der populären Botrytis-Stilistik der Wachau nichts zu tun haben. Beide produzieren trockene, kraftvoll filigrane Weine mit Saft und Kraft und mineralischer Säureader. Beide widmen sich alter Wachauer Tradition im wahren Sinne.

Die Riede »Schön« ist eine alte Terrassenanlage hoch über Viessling im Spitzer Graben. Sie öffnet sich in Richtung Waldviertel und liegt am Übergang der warmen Wachau zum kühleren Waldviertel. Ein Wechselspiel warmer und kalter Luftmassen zwischen Tag und Nacht prägt ihre Weine. Sie ist mit alten Veltliner-Reben bestockt und steht auf Verwitterungsboden aus Gneis und Glimmerschiefer. Zwischen den harten Gesteinsschichten befinden sich weiche, wasserführende Schichten, in denen die Reben tief wurzeln können. So erzielt Martin Muthenthaler hier hohe Mostgewichte, die aber von kühl wirkender Säure zu rassisger Frische erzogen werden.

Sein Veltliner der Lage geht phenolisch herb und dezent bitter über die Zunge, wirkt rasant frisch und dicht gepackt im Mundgefühl und besitzt alles außer Frucht. Die will er nicht, die kann er nicht. Martin Muthenthaler geht es um die Konzentration alter Reben und um Mineralität. Tiefgründig würzig legt sich sein »Schön« auf die Zunge und löst sich am Gaumen kristallin reintönig in brillanter Frische und seidiger Länge auf. Ein Wein, der das »Mundgefühl« wörtlich nimmt: Er schmeckt nicht, er fühlt sich an. Stoffig dicht, mineralisch würzig und kompakt trocken im langen Nachklang. Veltliner ganz eigenen Charakters. Die Wachau neu definiert. Gewagt mehr Muthenthaler als anbietende Stilistik.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 2.1 g/l

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Gneis & Glimmerschiefer

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

0,75l

OEW19152



www.weinhalle.de