



Grüner Veltliner »Weitenberg«

Veyder-Malberg

Peter Malbergs Grüner Veltliner »Weitenberg«. Die Zuteilungen sind winzig, die Produktion auch. »Weitenberg« ist rätselhafte Ausstrahlung und fordernde Größe. »Weitenberg« ist als Lage in der Wachau kaum bekannt, obwohl sie oberhalb von Weißenkirchen liegt. Doch weil die über 55 Jahre alten Reben auf mühsam von Hand zu bewirtschaftenden Trockenmauer-Terrassen stehen, hat sich keiner der bekannten Betriebe der Wachau der erstklassigen Lage angenommen. Die Bewirtschaftung ist zu aufwendig und zu teuer. Dabei liefern die alten Reben, die so tief wurzeln, daß es keine Bewässerung braucht, einen der großen (unbekannten) Weine der Wachau. Grünen Veltliner von alten Reben in alter Kulturlandschaft. Ungeahntes Potential der Rebsorte abseits der Norm.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2023+

Restzucker: 1,6 g/l

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Urgestein | Basalt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,4

Neue Veltliner- und neue Wachau-Dimension. Knochentrocken, enorm konzentriert, ultrakomplex, aber fein und dicht, geschmeidig mundfüllend, mineralisch fordernd und aromatisch alles andere als gewohnt. Dieser Stoff fordert Sinne und Intellekt gleichermaßen. Im großen Holzfass spontan vergoren und lange auf der Hefe ausgebaut. Begeisternd individuell und rar. Die Größe der Natur rechtfertigt den Preis. Die Referenz für großen, trockenen Veltliner.

0,75l

OEW18102



www.weinhalle.de