



Riesling »Viesslinger Stern«

Muthenthaler

Der »Viesslinger Stern«. Eine Lage, die kein Mensch kennt. Bislang. Eine bestimmte Parzelle in den Terrassen über Viessling im äußersten Westen der Wachau. Unter den renommierten Winzern der Wachau belächelt, weil so weit ab vom Schuß. Kühle Lage auf Glimmer und Gneis. Aber hallo, welch großes Gewächs aus der Wachau!

Beeindruckender Riesling, der seinen deutschen Pendants zur Ehre gereichen würde. Exotisch gelb im Bukett, gewürzt mit getrockneten Kräutern und warmem Gestein. Ein warmer Typ Riesling. Aber weder alkoholisch noch schwer, sondern durchdringend anders als gewohnt: Trocken, unglaublich komplex, gewagt würzig und fast penetrant offensiv im Mundgefühl. Der will was von Dir. Der gibt keine Ruhe. Ständiges was Neues in Duft und Geschmack, immer wieder fordert er Aufmerksamkeit im Dialog. Ein quirliger, nervöser Riesling, der es wissen will.

Phenolisch im Auftritt. Herb kommt er auf die Zunge. Trocken. Leicht bitter. Doch in Gefühl und Wirkung kühl, fein, raffinierte Seide mit samtigem Griff. Gelb durch und durch. Reife Melone, Aprikose, Pfirsich, Sommerkräuter, mineralische Ader, feine Säure. Unheimlich intensiv. Das kann an seiner Jugend liegen. Die fordert. Der Stoff beeindruckt, aber »verstehen« tut man ihn nicht. Atemlos versucht man ihm zu folgen. So schnell kann man gar nicht formulieren, wie dieser Riesling die Sinne strapaziert. Ab in die Karaffe und den Wilden gezähmt. Ah, jetzt kehrt Ruhe ein. Wohltuende Entspannung.

Jetzt kann man ihm zu hören, er wird ruhiger und fließt gefälliger. Die nervösen Komponenten finden entspannt zusammen. Selten einen so spannenden Riesling im Glas gehabt, der nicht aus Deutschland stammt. Tolles Zeug. Man darf gespannt sein, was nach der Pubertät draus wird. Großes Kino. Braucht andere Worte als die üblichen, anders wird man ihm nicht gerecht. Sprache als Herausforderung für Wein als Erlebnis. Den merkt man sich. Den will man noch mal. Später.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2018+

Restzucker: < 4 g/l

Ausbau: Akazienfass

Boden: Gneis & Glimmerschiefer

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Biogene Amine: Nein

0,75l

OEW15154



www.weinhalle.de