



2016

Grüner Veltliner »Hochrain«

Weingut Veyder-Malberg

Wer bisher Veltliner nichts abgewinnen konnte, könnte hier sein Herz an die Rebsorte verlieren. Der dritte Jahrgang der Lage »Hochrain« unter Peter Malbergs Ägide ist der überzeugendste dieser Löß-Terrassenlage an der Donau bei Wösendorf bisher. Ein saftiger Veltliner mit Ausstrahlung und Charisma. Gelbwürzig geht er ans Werk, mundfüllend vielschichtig und expressiv im Charakter.

Dicht gestrickt wirkt er zunächst wie Mohair im Mund, füllig, dicht, cremig und weich. Dann kommt plötzlich gewalkte Schurwolle ins Spiel, trocken, faszinierend würzig und luftdurchlässig frisch, zupackend mineralisch und präzise im Fokus, nussig im Geschmack, gelbfruchtig im Aroma, deftig und fein zugleich, wärmend aber kühl in der Wirkung. Je länger der Wein in der Karaffe Zeit hat, um so mehr generiert er Komplexität. Er wird fordernder, obwohl er so sanft und zugänglich schmeckt, daß man meint, er hätte kein Potential. Doch Peter Malberg sorgt in jedem seiner Weine, auch in diesem Charmeur, für nachhaltige Tiefe und überzeugende Authentizität der Herkunft. Löß. Sanftes Spiel der Würze.

»Hochrain« ist die Faszination der Vielfalt in Sachen grüner Veltliner, hier der sanfteren Art. Knochentrocken und wahrlich traditionell. Mundwässernd frisch, aber auf sehr angenehme Weise auch zugänglich und süffig. Eindrucksvolles Beispiel dafür, wie ein Jahrgang im Zusammenspiel mit der Herkunft Charakter und Stil eines Weines bestimmt. Trotz seiner Frische reagiert der Wein sanftmütig im Mund. Seine präsenten Phenole sorgen für feinherbe Akzente im Spiel, geben ihm Länge und Kontur und seine Säure mag auf dem Papier niedrig sein, im freien Spiel der Kräfte im Mund wirkt sie wie Leitplanken, die den Wein fassen, ihn in Form bringen und den Weg weisen. Ein komplex trockener Veltliner, der sich als idealer Begleiter anspruchsvoller Regionalküche geradezu aufdrängt. Würzig fruchtgetrieben, sanft im Spiel und lebendig in der Wirkung. Nicht der aufregenste Wein im Portfolio des Peter Malberg, aber ein wohltuend entspannt agierender Veltliner, der pures Weinvergnügen garantiert, wie es in der Wachau nicht alltäglich ist.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2018+

Restzucker: 1.0 g/l

Ausbau: Edeltank

Boden: Löß

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3.4

0,75l

36,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW16105



www.weinhalle.de