



2018

Grüner Veltliner »Liebedich«

Weingut Veyder-Malberg

»Liebedich«. Keine neue Lage an der Wachau, sondern Phantasiebezeichnung für einen spannenden Grünen Veltliner, die einer Liebeserklärung gleichkommt. Der Wein ist eine hinreißend trinkfröhliche Cuvée (Peter Malberg waren die Mengen der einzelnen Lagen zu klein, um sie separat zu füllen) von Terrassen mit zum Teil sehr alten Reben in den Lagen Bruck, Schön, Buschenberg und der auf Löß stehenden Lage Hochrain. Der fertige Verschnitt gefiel ihm so gut, daß er ihn aus einer spontanen Umgebung heraus »Liebedich« nannte.

Alle Partien für diese Cuvée kommen aus biologisch bewirtschafteten Spitzenlagen, die zum größten Teil auf Urgestein stehen. Alte Reben, unbewässert, mühsam zu bearbeiten, weil man mit keiner Maschine in die Reben kommt. Nur in der Löß-Lage »Hochrain« absolviert er die Bodenbewirtschaftung mit dem Traktor. Deshalb fehlt auf der »Liebedich«-Flasche Peter Malbergs berühmte »Handarbeit«-Halsschleife. Mann ist der Mann ehrlich!

Für Peter Malberg ist »Liebedich« so etwas wie die Quintessenz der klassischen Wachau. Kein Lagenwein, sondern ein Wein, der die Region präzise ins Glas bringt, ihren Charakter einfängt und exemplarisch widerspiegelt. Eine Liebeserklärung an die wahre, die echte Wachau.

Knochentrocken kommt der Wein auf die Zunge, kaum 2 g/l-Restzucker sind ihm nach der spontanen Vergärung geblieben. Rasant frisch und pikant würzig bewegt er sich über die Zunge. Rassig im Griff, präzise fokussiert auf das Wesentliche, animierend saftig und lustvoll hefig und steinig konzentriert in Dichte und aromatischer Ausstrahlung. Ein Referenz-Veltliner, den man nicht mehr missen möchte, hat man ihn einmal auf der Zunge gehabt. So macht sie Spaß, die Wachau, so ist sie unverwechselbar. Die Kraft, die in diesem Wein steckt, manifestiert sich nicht in hohem Alkohol, sondern in physisch spürbarer Dichte, die sich den alten Rebstöcken verdankt. Dicht und supersaftig auf der Zunge, animierend gelb und durstlöschend kräuterwürzig grün. Wir lieben ihn, den »Liebedich«-Veltliner des Jahrgangs 2018.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1,8 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Löß

Besonderes: Minimal geschwefelt |
zertifiziert, nicht ausgewiesen

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Schraubverschluss

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3.2

0,75l

19,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW18106



www.weinhalle.de