



2020

## Grüner Veltliner »Liebedich«

Weingut Veyder-Malberg

»Liebedich«. Phantasiebezeichnung für einen Grünen Veltliner, der eine Liebeserklärung verdient hat. Der Wein ist schließlich harmoniesüchtig süffig. Man muß an sich halten, wenn man ihn im Glas hat. Eine Cuvée von Terrassen mit zum Teil sehr alten Reben in den Wachauer Kern-Lagen Bruck, Schön, Buschenberg und der auf Löß stehenden Lage Hochrain. Allesamt biologisch bewirtschaftet, zum größten Teil auf Urgestein stehende alte Reben, unbewässert, mühsam zu bearbeiten, weil man mit keiner Maschine in die Reben kommt. Nur in der Löß-Lage »Hochrain« absolviert Peter Malberg die Bodenbewirtschaftung mit dem Traktor. Deshalb fehlt auf der »Liebedich«-Flasche seine legendäre »Handarbeit«-Halsschleife. Der Mann ist ehrlich ...

»Liebedich« ist so etwas wie die Quintessenz der Wachau. Er bringt die Region präzise ins Glas, fängt ihren unverwechselbaren Charakter ein, spiegelt ihn exemplarisch wider. Eine Liebeserklärung an die wahre, die echte Wachau. Also knochentrocken. Nach der natürlichen spontanen Gärung blieben kaum 2 g/l-Restzucker übrig. Rasant seine Frische. Pikant würzig seine animierend herbe, aufregend pfeffrig wirkende Substanz auf der Zunge. Rassig im Griff, fokussiert auf das Wesentliche. Animierend saftig, lustvoll hefig geprägt und steinig konzentriert in Dichte und reduktiv aromatischer Ausstrahlung. Ein Referenz-Veltliner, den man nicht mehr missen möchte. Die Kraft, die in ihm steckt, manifestiert sich nicht im Alkohol, sondern in physisch spürbarer Dichte, die sich den alten Reben verdankt. Wir lieben ihn, diesen durstlöschend kräuterwürzigen Veltliner.

Zu kraftvoll intensiven Frühlings- und Sommersalaten, zu Spargel roh bis gebraten, zu hellem Geflügel und deftigem Seefisch. Und, »einfach so«, pur genossen, ein Wein, der die Lebensgeister weckt und die Lebensfreude beflügelt.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 1,8 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Diverse

Besonderes: Minimal geschwefelt |  
biozertifiziert, aber nicht ausgewiesen

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Schraubverschluss

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine!

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.2

0,75l

**19,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW20106



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)