



2015

Riesling »Bruck«

Weingut Veyder-Malberg

Die »Bruck«. Eine der letzten nicht bewässerten Terrassenanlagen der Wachau. Sie wird ausschließlich von Hand bewirtschaftet, ist eine der höchsten Terrassen-Anlagen der gesamten Wachau und vermutlich auch deren kühlsste Lage, hoch über der Ortschaft Viessling im Spitzer Graben. Landschaftlich und topographisch ist sie ein Naturschauspiel besonderer Art. Vom Weinbau her ist sie der pure ökonomische Wahnsinn, müssen ihre Reben doch extrem aufwendig und kostenintensiv ohne Maschine mühsam von Hand bewirtschaftet werden. Eine einzigartige, faszinierend schöne Kulturlandschaft. Sie hat Winzer Peter Malberg so gereizt, daß er sich auf sie eingelassen hat.

Peter Malberg kultiviert seine Reben dort oben auf vorindustrielle Weise biologisch und produziert entsprechend »altmodisch« trockene Weine, die angenehm niedrig im Alkohol ausfallen. Die Reben stehen auf sandigem Boden, der durch Verwitterung aus Spitzer Granodioritgneis und Amphibolit entstand. Der hohe Anteil an Steinen setzt sich aus beiden granitischen Gesteinsformationen zusammen. Vielleicht präsentiert sich Peter Malbergs Riesling »Bruck« deshalb so filigran wie druckvoll steinig und trocken am Gaumen. Er wirkt jedenfalls expressiv kühl, provozierend nackig, verwirrend schlank und zielführend rassig, entwickelt im Glas pralle, würzig intensive Aromatik, und klingt auf der Zunge ungewohnt intensiv und ungeschminkt in subtil integrierter Säure aus. Ungewohnte, aber unverkennbare Wachau. Die Balance von Rasse und Reife. Der Mut zur Kompromißlosigkeit. Das Verständnis natürlicher Expressivität und die Sensibilität, sich als Winzer hintanzustellen, um die Kulturlandschaft und deren Reben sprechen zu lassen.

Die Trauben können in der »Bruck« besonders lange am Rebstock ausreifen. Das verleiht ihnen perfekte Reife mit einer Nährstoffversorgung, die den Gärverlauf unproblematisch macht, und sorgt für kleine, hocharomatisch konzentrierte Beeren, die Peter Malberg durch maximal schonende Kellerarbeit mit Maischestandzeit, spontaner Vergärung und langem Hefelager sensibel in entsprechend expressiven Wein zu verwandeln sucht. Tatsächlich spürt und schmeckt man sie buchstäblich, die Würze der Beerenschalen, die sich in phenolisch herbem Fluß saftig um die Zunge legt. Der niedrige Schwefel läßt den Wein im gesamten Mundraum wirken. Ein druckvoller, ungewöhnlich charaktervoller Riesling, der vor Spannung förmlich vibriert und seine Herkunft in warmer Ausstrahlung aber kühler Wirkung in köstlich leichten 12.1 Vol. % verwirrend ehrlich und ungeschminkt zelebriert. Ein besonderer Riesling beeindruckend eigenständiger Identität von einem Winzer angenehm bescheidenen Auftritts.

Alkohol: 12,1 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2018+

Restzucker: 3 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Granit

Besonderes: ohne Traktor in reiner

Handarbeit

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3.2

0,75l

36,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW15103



www.weinhalle.de