VON SALIS



Wachau DAC

Muthenthaler Grüner Veltliner Ried Brandstatt 2023

CHF 109.00

75cl
12.5%
Wachau
Grüner Veltliner
AN 6584723

Degustationsnotiz
In der Nase zarte, feingliedrige Aromatik nach Wiesenkräutern und exotischer Würze, ein Touch Ingwer, etwas Sesam, dazu feine Hefewürze und feuersteinige Reduktion. Am Gaumen zeigt sich eine schöne Cremigkeit, die durch eine vife, animierende Säure gepuffert und dem Weine eine grandiose Spannung und Länge verleiht.

Herstellung
Spontangärung, im grossen Holzfass ausgebaut.

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu
Wunderbar zu Antipasti in allen Formen – von Oliven über Eingelegtes bis hin zu Vitello Tonnato und Bruschette.

Produzent
Martin Muthenthalers Weingärten liegen ganz am Ende des kleinen «Spitzer Graben»-Tals auf den imposanten Wachau-typischen Terrassen, wo auch im Sommer kühles Klima herrscht. Die Reben von Muthenthaler wurzeln fast in reinem Felsen, gleichzeitig sorgt der Schieferboden für mehrere entscheidende Faktoren: er speichert die Wärme, lässt die Wurzeln tief eindringen und sorgt für eine hervorragende Drainage. Beste Voraussetzungen also für grossartige Weine. Martin Muthenthaler baut seine Weine trocken ohne Botrytis aus und achtet auf natürlich verhaltenen Alkohol, vergärt auf wilder Hefe und liefert so ein erfrischend neues Wachau-Paradigma, welches das Handwerk im Weinberg über die Arbeit im Keller stellt; via Reifezeitpunkt steuert Martin Muthenthaler Stil und Charakter. Martin Muthenthaler kennt seine Reben, Trauben und Lagen wie seine Westentasche, dies auch, weil er die spektakulären Terrassen in mühsamer Handarbeit aufwendig revitalisiert hat. Die Weine von Muthenthaler zeichnen sich durch spitze Frische, vibrierende Lebendigkeit, kraftvolle Herkunft und eine hohe Trinkfreude aus. «Meine Weine brauchen ein bisschen länger, bis man sie trinken kann», sagt Martin Muthenthaler über seine charakterstarken Weinpersönlichkeiten, die Struktur und Ausstrahlung mit Würze und Frische in mutig eigenständigem Charakter vereinen.

VON SALIS



Muthenthaler Grüner Veltliner Ried Brandstatt

2023

Region

Die Wachau zählt mit rund 1'285 Hektaren Rebfläche zu den kleineren, aber international renommiertesten Anbaugebieten Österreichs. Entlang der Donau zwischen Melk und Krems prägen steile Terrassenlagen auf verwittertem Urgestein, Schiefer und Gneis das Landschaftsbild. Das Klima wird vom Zusammenfluss pannonischer Wärme, atlantischen Einflüssen und kühlen Fallwinden aus dem Waldviertel bestimmt, was für markante Temperaturunterschiede und damit eine perfekte Balance von Reife und Frische sorgt. Die dominierenden Sorten sind Grüner Veltliner und Riesling, die hier von mineralischer Klarheit, präziser Säure und grossem Lagerpotenzial geprägt sind. Seit 2020 trägt die Wachau den DAC-Status, der die regionale Identität schützt und die Qualitätsstufen Steinfeder, Federspiel und Smaragd offiziell regelt. Die Wachau ist UNESCO-Weltkulturerbe und gilt als Inbegriff österreichischer Spitzenweine mit unverwechselbarem Terroirausdruck.