

Martin Muthenthaler Ried Bruck Riesling

Hvitvin / Østerrike / Niederösterreich

Produsent: [Weingut Martin](#)

[Muthenthaler](#)

Årgang: 2021

Land: Østerrike

Distrikt: Niederösterreich

Område: Wachau

Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 439.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 549.9,-

EDP nr. : 5169545

SAP nr. : 9058880

Vinmonopol nr. : 10448301

Innhold:

Syre: 7.5

Sukker: < 3

Alkohol: 12,5 %



Om produsenten

I 2006 tok Martin over den lille vingården til foreldrene helt i enden av Wachau regionen. Totalt kultiverer han her 3 hektar fordelt på flere plotter i terrassene som ligger i Spitzer Graben. Det er ikke mange hektarene men siden alt er økologisk driftet i det bratte og karrige området er det mer enn nok for Martin alene å drifte.

Helt essensielt i Martins utvikling som vinmaker var hans gradvise overgang til økologisk landbruk. Han begynte dette med en dobbel hypotese som for lenge siden har festet seg som håndgripelig fakta for han: ett sprøytefritt miljø ville plantene utvikle seg bedre og han ville vise frem terroiret i Spitzer Graben best mulig med minst mulig intervensjon.

Det er mye ekstra jobb med den måten Martin drifter vinmarkene på men det gir han også bedre kontroll på hva som faktisk foregår i vinmarken og han kan se hvordan hver plante har det. Alt er manuelt arbeid men Martin ser det som eneste måten å bryte opp monokulturen som har vært og slippe til ett større biologisk mangfold inn i vinmarken.

Martin lager særegne viner fra regionen slik han vil lage de selv, han har ikke de vanlige klassifiseringene Smaragd og Fiederspil på sine viner da han mener det kan hindre årgangsvariasjon og tvinge han inn i ett system han ikke vil være i.

Vinifikasjonsmessig så bruker han gamle teknikker men med nytt utstyr. Pressen simulerer gamle teknikker som presser druene veldig skånsomt over lang tid, opp mot 12 timer for en presse. Dette fører til veldig fin ekstraksjon av aromar og tanniner som gir delikat men gripende struktur. Lagring av vinen er fordelt enten på ståltank, eik eller akasia fat. Dette gir en elegant, presis og levende stil på vinene.

Vinifikasjon

Vinmarker på terrasser. Håndplukkede druer, naturlig gjær, spontan fermentert. Ligger 8 måneder på eldre acacia fat.

Smaksbeskrivelse

Tørr og slank med god fylde, god friskhet og rik og mineralsk frukt. Lang, frisk ettersmak.

Passer til

Lyst kjøtt, Skalldyr, Fisk