

MARTIN
MUTHENTHALER
Wachau

RIESLING

Die Queen. Die Königin unter den weißen Rebsorten. Im hinteren Spitzer Graben findet sie Bedingungen vor, die eine Brücke zwischen den straffen und puristischen Interpretationen der Mosel und des Rheingaus und den breiteren und wuchtigeren Versionen der Wachau und des restlichen Niederösterreichs bauen.

Kühle, Strenge und Filigranität sind im Graben Grundkonstanten, die vor allem dem steinigen, kalkfreien Untergrund geschuldet sind. Dazu mischen sich rauchigen Nuancen, die sich dem Schiefer verdanken. Der dominante klimatische Einfluss aus dem Waldviertel sorgt für ein generell kühles Klima, zu denen sich freilich die stets wechselnden Charakteristika des Jahrgangs gesellen.



MARTIN
MUTHENTHALER
Wachau

RIESLING BRUCK 2013



Schlank, saftig, druckvoll – drei Grundpfeiler, die den Riesling von der Bruck definieren. Getragen werden diese Intentionen von einer lebendigen Säure, die der präzisen Frucht und den feinen Kräuternoten den Weg ebnet. Dazu mischt sich stets eine der Bruck innewohnende rauchige Note, die Hand in Hand mit steinigen und erdigen Noten, die Individualität der Lage betonen. Damit sich diese Komponenten auch transparent im Wein wiederfinden, baue ich den Riesling im Stahltank aus. Die vitale und glasklare Stilistik gewinnt durch den langen Hefekontakt zusätzlich an Tiefe, die kurze Maischestandzeit sorgt für eine griffige Textur.

ALKOHOL: 12 %

SÄURE: 8,7g/l

RESTZUCKER: 6,6G

OPTIMALE REIFE: 2020 – 2022

ANBAU: *Biologisch*

AUSBAU: *Stahltank*

GEOLOGIE: *Orthogneis, Glimmerschiefer*

VERGÄRUNG: *spontan*

MARTIN
MUTHENTHALER
Wachau

VISSLINGER STERN RIESLING



Riesling ist per se nicht opulent und mächtig und wenn er doch bisweilen diesen Eindruck vermittelt, hat das vor allem mit seiner enormen Expressivität und Konzentration zu tun. Der Riesling aus dem Stern steht paradigmatisch für einen Stil, der dunkle, erdige und reife Aromen mit luziden, glasklaren und eleganten Komponenten kombiniert. Ein vitales Säurerückgrat puffert den kraftvollen Körper (bei gerade einmal 12% Alkohol) und liefert die Basis für eine saftige und engmaschige Textur. Stetes Aufrühren der Hefe und das fortgeschrittenen Alter der Rebstöcke ergänzen das ohnehin komplexe und charaktervolle Spektrum des Weins. Im großen Akazienholzfass ausgebaut reift und entwickelt er sich über gut und gerne 10 Jahre und demonstriert generell die Quintessenz meiner Anstrengungen.

ALKOHOL: 12 %

OPTIMALE REIFE: 2022+

ANBAU: *Biologisch*

AUSBAU: *Akazienfass*

GEOLOGIE: *Orthogneis, Glimmerschiefer*

ALTER DER REBSTÖCKE: *25 Jahre +*

VERGÄRUNG: *spontan*

MARTIN
MUTHENTHALER
Wachau

GLIMMERSCHIEFER RIESLING



Wie keine andere Rebsorte eignet sich der Riesling für süße Interpretationen. Die Mosel hat es vorgemacht. In diesem Sinne aber doch ganz anders entstand meine Riesling-Version vom Glimmerschiefer – und zwar gänzlich ohne Botrytis und mit 50 Gramm Restzucker zwar süß aber eben nicht pickig. Schlank, straff, mineralisch, ist er ein Spiegelbild seines Terroirs. Der Säurebogen spannt sich von der Zungenspitze bis hinter den Gaumen und puffert die kräftige Frucht genauso wie die filigrane Süße. Lebendig, frisch und erst am Anfang seiner Entwicklung.

ALKOHOL: 9,5 %

SÄURE: 8,9 g/l

RESTZUCKER: 49,4 g

OPTIMALE REIFE: 2025+

ANBAU: *Biologisch*

AUSBAU: *Stahltank*

VERGÄRUNG: *spontan*