

Grüner Veltliner mit 20/20 zum Träumen.










Weisswein | Österreich | Wachau | Wachau



Veyder-Malberg, Grüner Veltliner, Weitenberg

2017
Weitenberg

75cl (CT-6)

-  Österreich
-  Grüner Veltliner
-  Jetzt bis 2040
-  10 - 12°C
-  13.5
-  Aus 60- bis 80-jährigen
Reben; Gneis und
Glimmerschiefer.
-  75cl (CT-6)
-  AUT.248713.2017
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



20 | 20

Infos zum Wein**Degustationsnotiz**

Komplexe Aromen von Limettenschale, Weinbergpfirsich, exotischen Früchten, Mirabellen, gepaart mit grünem Apfel. Untermalt von Gewürzen, Kräutern und einer markant steinigen Mineralität. Am Gaumen elegant und nobel, cremig mit Schmelz mit sagenhafter Harmonie und Länge. Atemberaubende Mineralität. Das ganze Bündel wird von einer reifen Säure bestens unterstützt. Der Weitenberg endet lang und anhaltend mit Schmelz und würzig-mineralischem Finale. Ein ganz grosser Weisswein aus der Wachau!

Infos zum Produzenten

Hier sind wir von der Geburtsstunde eines Weinguts mit dabei, Peter Veyder-Malberg langjähriger Leiter eines renommierten Weinguts erfüllte sich seinen Traum vom eigenen Gut, und macht dabei vieles anders als seine arrivierten Kollegen. Er bewirtschaftet kaum berühmte Lagen und hat sich fest dem nachhaltigen Weinbau verschrieben. Nur 2.2 ha gross ist sein Juwel. Das sind exponierte Terrassen mit alten Rebbeständen, die nur mit grossem Aufwand zu bewirtschaften sind. Beim Gang durch seine steilen Weingärten im hinteren Teil der Wachau, wird einem klar, wie aufwendig und schwierig hier die Handarbeit ist. Die Reben um Viessling und Spitz herum liegen im Schnitt ein paar Hundert Meter höher als im unteren Teil bei Dürnstein, somit ist das Klima deutlich kühler und erklärt den etwas niedrigeren Alkoholgehalt in seinen Weinen. Peter Veyder-Malberg gehört zu den ganz Mutigen. Obwohl in der Wachau von vielen seiner Kollegen für unmöglich gehalten, setzt er auf biologischen Rebbau und geht damit grosse Risiken ein. Trinkfluss und Lagerfähigkeit der Weine stehen bei allen Entscheidungen der Arbeit im Vordergrund. Der Verarbeitung gesunder Trauben ohne Botrytisbefall gilt die oberste Priorität. So entstehen aufregende, kristallklare, subtile Gewächse mit filigraner Mineralik und viel Spannung, die in der Wachau seinesgleichen suchen. Ein zauberhaftes Bijou mehr in unserem Sortiment!