

 **HM Lang**

# *Grüner Veltliner Riede Steiner*

## *Schreck "Dritter Akt"*

### *unfiltriert*

 , 750 ml

 Austria,

 9870007515



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Acidity content:** 6 g/l



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

**Spargelrösti mit Spiegelei**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Mit Meyerzitronen gebeizter Black Cod mit  
cremigem Kartoffelpüree und bretonischer**

**Fassbutter mit Vanille**

(Fisch)

**Heilbutt mit Kamille-Beurre Blanc und**

**Mirabellenröster**

(Fisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 09.01.2022

Hilker:

Attacke am Gaumen: Stringent zieht die Säure, perfekt eingebettet in Frucht und Körper, über unseren Gaumen. Der Speichel fließt, der Geist wird angeregt. Alles wirkt schwebend und unglaublich feingliedrig, auch der moderate Alkohol von lediglich 12 Vol%. Ein großartiger und delikater Grüner Veltliner, der gänzlich neue Maßstäbe setzt. Bei diesem Akt möchte man da capo rufen, aus voller Inbrunst.

Farbe:

mittleres Strohgelb

Nase:

Dies ist ein in sich ruhender hochfeiner Grüner Veltliner, an den man sich erst einmal herantasten muss. Während sich der »Fuchs und Dachs« eher expressiv mit jüngerem Holz zeigt, ist der »Dritte Akt« ein zunächst schüchterner Vertreter, dem es gut zu Gesicht steht, wenn man ihn karaffiert und aus großen Gläsern genießt. Lanolin verbindet sich hier mit einer ganz leichten Note von Lemoncurd, Cassis und knackigem Apfel, mit Mirabellen und Kräutern.

Gaumen:

Am Gaumen wird der Grüne Veltliner lebendig, geradezu fordernd mit seiner feinen Würze von Ingwer, Kurkuma und Pfeffer. Der Wein besitzt eine gewisse Schärfe, einen für Grünen Veltliner völlig ungewöhnlichen Säuredruck. Wann hat man bei dieser Sorte schon mal einen richtigen Säurebiss erlebt und das Gefühl gehabt, vibrierende Energie am Gaumen zu spüren? Hier ist es so, und es wird ergänzt von einer sehr individuellen kreidigen Textur, die eher an Kalk denn an Schiefer erinnert. Überhaupt besitzt der Wein eine Klarheit und Helligkeit bei gleichzeitiger Tiefe und Komplexität, die man mit Chablis oder Sancerre in Verbindung bringen mag, von wo man auch die straffe Struktur kennt, allerdings findet man hier weniger Frucht und dafür mehr Kräuterwürze. Der Wein ist hoch spannend, im Finale salzig, lang und wieder sehr elegant.