

 **Fritsch**

Materia Prima XXII

 , 750 ml

 **Austria,**

 **Orange wine**

 **9870005111**

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gemüse-Couscous mit Orangenblütenwasser und Ducca

Rotbarben auf geschmortem Safran-Fenchel

Gebratenes Maishuhn auf Tomaten-Pfirsich-Ragout mit Basilikum
und Mandarinenöl



Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.07.2025

Die Cuvée Materia Prima entsteht aus zwei rund 40 Jahre alten Rebsorten, je zur Hälfte Traminer und Grüner Veltliner, die auf einem nach Osten ausgerichteten Plateau in 220 Metern Höhe wurzeln. Der Boden ist tiefgründiger Löss mit hohem Feinerdeanteil – typisch für den Wagram und prädestiniert für aromatische Rebsorten mit Ausdruck. Nach selektiver Handlese wurden die Trauben spontan vergoren, anschließend reifte der Wein 12 Monate teils im 700-Liter-Betonei (25%), teils im großen gebrauchten Holzfass (2000L, 75%). Materia Prima ist ein biologisch zertifizierter Wein aus Österreich, abgefüllt mit Naturkork – ursprünglich, elementar und geprägt vom Spiel zwischen Rebsorte, Herkunft und Ausbauform.

Farbe:

Strahlendes Orange mit seidenmattem Schimmer.

Nase:

Anis, Orangenzesten und Kerbel sowie Fenchel und Süßholz skizzieren die reichhaltige Nase des 2022 Materia Prima XXII vom Weingut Fritsch. Hinzu kommen gelbe Kiwis, etwas Tomatenlaub und getrocknete Blütenblätter. Ein Kaleidoskop in stetem Wandel mit ruhigem Unterton und seidenmatten Konturen.

Mund:

Im Antrunk erinnert er mit seinen seidigen Gerbstoffen an feinen Darjeeling, hinzu kommen filigrane Aromen nach Orangenblüten und roter Apfelschale. Die filigrane Säure agiert nobel im Hintergrund und verbindet sich aufs Vortrefflichste mit den pudrigen Tanninen. Ein Benchmark-Orangewein mit kühlem Naturell, subtiler Restsüße und rasantem Trinkfluss.