Vino Gross

Maribor Blanc, Mise Tardive

, 750 ml

,

9870009301

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrillter Saibling mit Gurke, Dill und geröstetem Buchweizen (Fisch)

Maishähnchen mit Estragon, Fenchel und grünen Oliven (Geflügel)

Gefüllte Paprika mit Schafskäse, Graupen und Wildkräutern (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.08.2026

Informationen zum Wein
Der *Maribor Blanc Mise Tardive* 2020 ist eine Cuvée aus 60 % Sauvignon Blanc und 40 % Riesling. Die vier bis 45 Jahre alten Reben wachsen auf Opok, den von Mergel und Kalkstein geprägten Böden rund um Maribor, in 380 bis 490 Metern Höhe und in Steillagen mit bis zu 60 % Neigung. Gelesen wurde am 23. September und 10. Oktober 2020. Nach spontaner Gärung reifte der Wein zwölf Monate in großen gebrauchten Holzfässern und anschließend im Edelstahl. Als Mise Tardive wurde er erst am 18. Juni ungeschönt und ungefiltert mit lediglich 30 mg/l Gesamtschwefel gefüllt.

Farbe
helles Goldgelb

Nase
Der 2020er *Maribor Blanc Mise Tardive* öffnet sich mit einer herben, leicht vegetabilen und kräuterwürzigen Aromatik. Weiße Johannisbeere, knackiger Apfel und Stachelbeere treffen auf moderate gelbe Frucht, Zitronenverbene, Melisse, Fenchel und einen Hauch Minze. Dazu kommen florale Noten, etwas Hefe und Butter sowie eine kühle, erdig-steinige Komponente, die an Petrichor erinnert – wie in Sommertag mit zwischenzeitlichem Regen, der auf Gestein und Flechten fällt.

Mund
Am Gaumen präsentiert sich der *Maribor Blanc* saftig, salzig und geschliffen. Helle Frucht und zitrische Frische verbinden sich mit Kräuterwürze, hefigen und dezent buttrigen Noten sowie einer kreidigen Mineralität. Die Säure ist fein und präzise in die seidige Textur eingebunden und sorgt für Spannung, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Mit Luft gewinnt der Wein zunehmend an Tiefe und zeigt im nachhaltigen Finale florale Nuancen, herbe Kräuter und einen überraschenden Hauch dunkler Beeren. Ein charaktervoller Weißwein, der Leichtigkeit und Substanz verbindet und der mit seinen sechs Jahren Reife gerade erst am Anfang zu stehen scheint.