

 **Tement**

Welschriesling Ottenberg Veitlhansl, Südsteiermark DAC

 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870009637**



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

**Papaya-Mango-Salat mit Erdnüssen und Seiden-
Tofu**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillte grüne Spargelstangen mit lauwarmer
Pfanne aus Kartoffeln, Broccoli und Minze**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gedämpfter Saibling mit cremigem Kohlrabi und
Schnittlauchöl**

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 12.12.2023

Info:

Die Riede Ottenberg Veitlhansl liegt oberhalb der Gemeinde Ehrenhausen auf einem Hochplateau, ca. 330m über dem Meeresspiegel. Die Reben waren zum Zeitpunkt der Lese exakt 26 Jahre alt und wachsen auf Kalksandstein mit einer Auflage von lehmigem Ton.

Nach der spontanen Gärung wird der Wein langsam und mit viel Zeit für 24 Monate in neutralen 500l-Fässern ausgebaut. Abgefüllt wurde ohne jegliche Filtration.

Farbe:

Klar leichtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Nase:

Ein absoluter Purist steht vor mir. Dieser Welschriesling Ottenberg Veitlhansl aus dem Jahre 2020 wirkt reintonig, klar und kühl. Ein Schleier von kaltem Rauch sowie reichlich kalkige Nuancen legen sich um ihn. Dadurch wird die Frucht etwas ummantelt. Ohnehin ist die Frucht eher zaghaft unterwegs. Nur zart klingt etwas Steinobst vor dem noch schüchternen Kernobst an. Mirabelle und weißer Pfirsich sind gut zu erkennen. Ein Hauch saftige Nashi-Birne im Hintergrund. Er erinnert etwas an grüne Papaya. Viel deutlicher kommen seine herbalen und etherischen Nuancen zur Geltung. Brennnessel sowie Koriander und Zitronenmelisse wären darunter hervorzuheben.

Gaumen:

Am Gaumen führt er dieses Spiel nahtlos fort. Klar wie ein Gebirgsbach und straff wie die Strömung darin. Dieser Welschriesling aus Ehrenhausen in der Steiermark zeigt ordentlich Kante. Gleichzeitig wirkt er saftig und enorm trinkanimierend. Sein schlanker Auftritt und das enge Kostüm stehen ihm sehr, sehr gut. Die Aromen kommen analog zur Nase wieder hervor. Er zeigt sich aber noch deutlich von hellen Blüten geprägt. Das Zusammenspiel aus Säure und Salzigkeit präsentiert sich grandios. Er ist ein absoluter Ruhepol. Sicher auch aufgrund seiner sehr geduldigen Vinifikation und dem langen Lager auf der Feinhefe, was sich auch aromatisch ganz subtil, dafür aber sehr elegant abzeichnet.