Fritsch

Grüner Veltliner Ried Steinberg 1.ÖTW

2024, 750 ml

Österreich, Wagram

9870005127

Grüner Veltliner

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebackene Kräuterseitlinge mit Petersilienkartoffeln und Zitronenrahm

Spargel-Risotto mit Kerbelöl, gerösteter Zitrone und jungem Lauch

Gebratene Fenchelherzen mit weißen Bohnen, Thymian und Olivenöl

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.11.2025

Info:

2024 hat zum Erntebeginn extrem warme Bedingungen geleifert. Erstmalig wurden im Betrieb Kühlcontainer eingesetzt. Um dieser Wärme und Reife entgegenzuarbeiten wurde due Maischekontakt ausgedehnt. Dadurch konnte die etwas geringere Säure durch Gerbstoffe und -säure kompensiert werden.

Wie in den vorherigen Jahrgängen auch, wird der Wein spontan im Stahltank vergoren. Er darf dann ganze sechs Monate auf der Vollhefe reifen und nach dem ersten Abstich folgen weitere fünf Monate auf der Feinhefe – ebenfalls im Stahltank.

Die Füllung erfolgt kurz vor dem release Anfang August.

Farbe:

Saftig leuchtendes Zitronengelb mit zarten grünen Reflexen – klar, brillant und lebendig im Glas.

Nase:

Der Wein öffnet sich ruhig und kontrolliert, fast verhalten, bevor er seine ganze Tiefe zeigt. Der Einfluss der Ried Steinberg ist deutlich spürbar: weniger Primärfrucht, dafür ein vibrierendes, kräuterbetontes Aromenspiel mit mineralischem Unterton. Zitronenmelisse und Weizengras geben die Richtung vor, begleitet von feinen Akzenten von Kerbel, Petersilie und frischem Koriandergrün. Darüber legt sich eine aromatische Linie von Zitronenthymian, die Frische und Struktur verleiht. Erst danach treten zarte Fruchtnoten hervor – weißer Pfirsich, Nashi-Birne, etwas Mirabelle, ganz dezent von einer tropischen Spur wie Maracuja unterlegt. Die Frucht bleibt jedoch bewusst im Hintergrund und scheint sich hinter diesem steinig-kräutrigen Gewebe zu verbergen. Es entsteht ein Duftbild von ruhiger Tiefe und innerer Spannung – kühl, mineralisch, klar, fast asketisch in seiner Präzision. Alles wirkt Terroir-geführt, durchdacht und ohne jede Überreife. Der Wein duftet nach Ernsthaftigkeit, nach kalkigem Gestein und feinen, trockenen Wiesenkräutern an einem kühlen Spätsommertag – subtil, aber charaktervoll.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein von Anfang an energiegeladen, mit einer präzisen, mittleren bis kräftigen Säurestruktur, die den gesamten Verlauf trägt. Er schnalzt förmlich an den Gaumen, frisch, linear und mit belebender Spannung. Die Textur ist fein salzig, fast kalkig, was dem Wein eine kühle Haptik und ein festes Rückgrat verleiht. Der Eindruck ist klar, zupackend und zugleich kontrolliert – kein lautes Spiel, sondern ein vibrierendes, ruhiges Pulsieren. Die Kräuteraromatik bleibt auch hier maßgebend: Zitronenmelisse, Kerbel, Weizengras und Petersilie prägen das Geschmacksbild, während sich im Verlauf feine etherische Töne von Fenchel und Anis zeigen, die den Wein im Nachhall erweitern und aromatisch vertiefen. Die Frucht bleibt subtil und dient als elegantes Gerüst, das den Wein trägt, ohne ihn zu dominieren – weiße Frucht, klar, aber kaum süß, eher eine Strukturstütze denn ein Akzent. Das Mundgefühl ist lang, sehnig, mineralisch, die Energie zieht sich bis weit in den Abgang. Er wirkt „erwachsen“ im besten Sinn: subtil, kontrolliert, aber voller innerer Kraft und Dynamik.