

OMRÅDE
Østrig

APPELLATION
Wachau

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Skifer

DRUER
Grüner Veltliner

GÆRING
Rustfri ståltank

TYPE
Let hvidvin

Martin Muthenthaler

Martin Muthenthaler, Grüner Veltliner Spitzer Graben 2023

Spitzer Graben er Martin Muthenthalers imponerende indgangsvin. Udelukkende lagret på stål viser den med sin intense saftighed og rene mineralske struktur hvor fantastisk gode marker han er i besiddelse af. Masser af kompleksitet og nerve i vinen, men stadig med en let tilgængelig frugtdreven kerne af velsmag.
"Jeg tænker altid først og fremmest på renhed når jeg får grüner veltliner, der er noget vasketøj på tørresnoren under åben himmel over druen. Stenet, pære, grøn gazpacho, agurk, gin, frisk smag, prikkende syre, ren, diskret bitterhed, mundrensende og forbavsende langvarig." 92p. René Langdahl.com
"Intens, fokuseret og mangesidet vin med citrusfrugt, hvid peber, jernassociation og blomsterstrejf. Rank, tørstslukkende smag med urter, havvand og kvæde" Derfor skal du prøve den: Fordi det er præcis, uimodståelig grüner veltliner i en nøddeskal." 91 p. Thomas Ilkjær, Politiken, april 2025 ***"The 2023 Grüner Veltliner Spitzer Graben comes from all the sites accessible on foot from the winery. Its nose is cramy with notes of caramel and melted wax. Concentrated yet lithe, the palate offers smooth flow and a touch of waxiness from sheer concentration on its svelte body, supported by fine phenolics."*** 90p. Anne Krebiehl, Vinous.com Skrevet om 2019 årgangen:
"The 2019 Grüner Veltliner Spitzer Graben offers a bright, fresh and stony-lemony bouquet of white fruits and herbal aromas. It is fascinatingly different and stimulatingly complex. Intense and juicy on the palate, with a fine tannin structure, this medium to full-bodied wine reveals a long, intense and complex but always juicy and stimulating finish. It's a fabulous wine that was vinified in stainless steel until spring 2020". 92p Stephan Reinhardt, Robertparker.com

OM PRODUCENTEN

At Martin Muthenthaler skulle blive vinbonde, lå ikke lige i kortene. Til trods for at forældrene ejede nogle få vinmarker, var det uddannelsen som mekaniker han helligede sig som ung. I fritiden var han chauffør for Freie Weingärtner i Wachau, så lidt tilknytning til vin havde han dog. Efter cooperativets omstrukturering mistede han i 2006 sit job, og kastede sig derfor over vinproduktion fra forældrenes knapt 3 ha. velbeliggende vinmarker i Spitzer Graben.

3 hektar er ikke et stort vinhus, men rigeligt med arbejde, da alle vinmarker står på stejle terrasser. For at få enderne til at mødes, og for at præsentere sine vine for et større publikum åbnede han derfor samtidig en lille vinbar hvor han om aftenen skænkede sine vine for gæsterne.

Siden 2010 har markerne været certificeret økologiske, en proces han har fået hjælp til af sin gode ven og mentor Peter Veyder-Malberg. Efter de første år købte han tillige parceller på nogle af de mest spektakulære skråninger i Brandstatt, hvilket i takt med vinenes anerkendelse og større arbejdsbyrde gjorde at vinbaren blevlukket.

I dag er Martin Muthenthalers vine blandt Wachaus absolut bedste. Han er som sin ven Peter Veyder-Malberg ikke tilhænger af Federspiel og Smaragd klassifikationerne, med indbygget sødmegraduering. Der er tale om tørre og sprøde og intenst mineralske vine, men med en smule mere ekstotisk frugtighed end vinene fra Peter Veyder-Malberg.