

OMRÅDE
Østrig

APPELLATION
Wachau

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Skifer

DRUER
Grüner Veltliner

GÆRING
Foudre, store fade

TYPE
Let hvidvin

Martin Muthenthaler

Martin Muthenthaler, Grüner Veltliner Ried Schön 2022

Med Ried Schön viser Martin Muthenthaler at han hører til den absolutte elite af topproducenter i Wachau. Grüner Veltliner fra gamle vinstokke, vinificeret på store egetræsfade og lagret på bundfaldet i 12 måneder på 600 liters egetræsfade. En cremet og eksotisk frugtighed understøttes af en spændstig rygrad af frugtsyre og intens mineralsk karakter. Fremragende Grüner Veltliner! ***"Rig, intens og pågående vin med toner af kvæde, røg og frisk honning. Flot tæthed og præcist balanceret syre i intens smag med citrusfrugt, anis og lidt smør. Harmonisk og dyb." Derfor skal du prøve den: Fordi det er top-grüner-veltliner med alt, den har at give." 93p - testvinder***. Thmoas Ilkjær, Politiken, april 2025 ***"From a steep and terraced schist site in Viessling and aged in an old, large oak cask, the 2022 Grüner Veltliner Ried Schön opens with a pure and still slightly reductive yet intense and substantial bouquet of bright and green Veltliner berries intertwined with notes of crushed rocks, salt and lime zest and leaves. Round and juicy as well as savory on the palate, this is a full-bodied, intense, lively, well-balanced and nicely textural Veltliner from the cooler Spitzer Graben in the almost Alpine outback of the Danube Valley. The finish is clear and elegant, very defined and sensual in its stimulating texture" 93p.*** Stephan Reinhardt, Robert Parker.com ***"2019 Ried Schön Grüner Veltliner offers a rich and intense, beautifully generous but refined and elegant bouquet of ripe and concentrated fruits intertwined with crystalline notes. Smooth and round on the palate, it has elegant and refined acidity but a long, tensioned, mineral finish with grip and stimulating citrus bitters. This is a full-bodied and rather creamy-textured cru from the Ried Schön that develops enormous vitality and length. A great wine again.". 96p*** Stephan Reinhardt, Robertparker.com - om 2019 årgangen

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 blev lukket.

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.