



OMRÅDE
Østrig

APPELLATION
Wachau

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Skifer

DRUER
Riesling

GÆRING
Foudre, store fade

TYPE
Let hvidvin

Martin Muthenthaler

Martin Muthenthaler, Riesling Ried Stern "Monopol" 2023

"Lime, røgelse, gnister, citron, limoncella, let olieret mundfornemmelse og mindelser om citronmarengs, men der er stenet fasthed og kerne. Virker rigere end Bruck, men har ikke samme kanylepræcision. Fremragende dog. Evig og saltsyreskarp eftersmag. Bør præsenteres forenet med Bruck til dine venner." 96p. René Langdahl.com *"The 2023 Riesling Monopol Stern, from vines that are now around 30 years old, was fermented and aged in acacia barrel. It charms with a superb flash of citrus oil. Lemon verve remains, adding exquisite raciness of crushed citrus foilage and remarkable direction. The finish is strait-laced, long, bright and pervasive"* 95p. Anne Krebiehl, Vinous.com Viesslinger Stern er Martin Muthenthalers monopol mark. En kun 0,7 ha. stor parcel der deler pladsen med Muthenthalers Grüner Veltliner fra samme parcel. Her er det 35 år gamle Riesling stokke der lægger druemateriale til. Mængderne strækker til et enkelt 600 ltr. fad, hvor vinen både gærer og lagrer på bundfaldet i 12 måneder inden frigivelse. Sprød, tør og nærmest provokerende intens mineralsk Riesling, fra en af Østrigs fineste parceller. *"Muthenthaler har kun lavet et enkelt 600 liters fad af denne karismatiske topvin, der stammer fra familiens lille bitte monopolmark på kun 0,7 hektar i en sidedal til Donau. Den er spontangæret og lagret længe på fingæren på akaciefade. Der er tale om fremragende riesling, magtfuld og underspillet på en og samme tid. Den skal have noget luft for at blive vækket til live. Men ubestrideligt er det, at der er tale om en krævende, virkelig velstruktureret riesling. Tæt i smagen med en kompakt kerne af intens, cool frugt, præcist penetrerende syre og en nærmest klistret, salt mineralitet, der griber fat i hele mundhulen, så det er en lyst. Rebelsk vin, naturens rå kræfter, der både kærtegner og bider fra sig samtdigt. Masser af skifferrøg i duften sammen med revet limeskal, bagt æble, gul mirabelle, dåsefersken og en let jordet tone af moster Elses kølige kælder. På dette punkt minder den mig om stålsat topriesling, som den Peter Lauer laver i Saardalen. Men den bliver hverken benet eller senet. Her er sågar et strejf af lampeolie, og den store koncentration gør, at vinen klinger af med en næsten smertelig adstringerende intensitet. Pokkers autentisk vin, man lige skal lære at kende, før man rigtig værdsætte den store, krævende væsen."* Morten Bundgaard, Jyllands-Posten 1. marts 2024, om årg 2021 - 95p. 5 stjerner *"Crystalline, vital and finessed on the first palate, this is an intense, elegant and firm dry Riesling. It is initially almost austere on the concentrated and very intense finish, which is still a bit tannic and needs some years ointhe bottle to get the balance right and the hedonist lucky".* 95+p 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 kooperativets 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

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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 skrån timer 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 klassifikationer, med indbygget sødmegraduering. Der er tale om tørre og sprøde og intenst mineralske vine, men med en smule mere ekstatisk frugtighed end vinene fra Peter Veyder-Malberg.