



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 Brandstatt 2023

"The 2023 Riesling Brandstatt retains a vestige of smokiness on the shy nose. It was made in smaller oak barrels, but the only indication is a touch of creaminess. The palate offers a softer aspect and some creaminess, yet maintains the customary precision, clarity and brightness of the estate. Bright and built to last. Do not touch this for a good number of years, if you can manage, as the citrus charm is beguiling. So long and lemony with a slight creaminess from malolactic fermentation." 95p. Anne Krebiehl, Vinous.com

Riesling Brandstatt er Muthenthalers top Riesling. Enorm power og mineralsk koncentration, men stadig sensuel, let cremet og utroligt indsmigrende, selv som ung. En vin der lagrer utroligt godt, men også giver en enorm fornøjelse som ung. Årgang efter årgang en af Wachaus største rieslinger. ***"The Elssner 2022 Riesling Ried Brandstatt is fascinatingly clear, precise and intense on the nose, where the intensity and saline complexity comes from the terroir rather than fruit, which is obviously perfectly ripe, healthy, beautifully clear, bright and fresh. Full-bodied, lush and quite rich yet vital and elegant on the palate, this is an apparently slightly (extract) sweet yet legally dry Brandstatt Riesling that is lush and sensual as well as savory and intellectual. The long, intense, seriously structured finish reveals fine tannins and exciting mineral substance. From vines on a terraced schist slope."*** 95+p Stephan Reinhardt, Robertparker.com (om 2022 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 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens