



Grüner Veltliner, Ried Höhlgraben 2021

Producent: Weingut Malat
Område: Kremstal
Land: Østrig
Alkohol: 12,5
Drue: Grüner Veltliner

Malats Höhlgraben er en rank, terroirtro og økologisk dyrket enkeltmarks-Grüner, hvor man virkelig får "skarp" Grüner Veltliner til prisen.

Marken Höhlgraben, som er blevet dyrket af Malat-familien helt siden vinårdens grundlæggelse tilbage i 1722, er beliggende mellem de to Erste Lage, Gottschelle og Steinbühel. Her består jorbunden af forvitret sten- og grusjord med indhold af gamle flodaflejringer med 20-40 cm Løss på toppen, hvilket frembringer en elegant og fokuseret vin med stor mineralitet.

Malats vine er generelt ensbetydende med særdeles terroirtro af slagsen, som dyrkes så naturligt som muligt med fokus på det hårde arbejde i marken og så lidt indgriben ifm. vinificeringen som muligt.

Også denne hvor al høst er foretaget ved håndkraft og druerne nænsomt selekteret. Herefter gærer vinen på naturlig vis på stål for slutteligt at lagre på gamle, neutrale træfade.

Vinbeskrivelse:

Ried Höhlgraben folder sig smukt ud i næsen, hvor delikate aromaer af citrus, gule æbler, fennikel, hvid melon og underliggende mineralitet smyger sig op af glasset.

Smagen følger på afbalanceret vis op, hvor frugten med både fylde og elegance demonstrerer kvaliteten af vinen, mens syren viser friskhed og ekstrem fokus.

Slutteligt sørger den vedholdende, stenede og nærmest saltede finale for den perfekte afslutning på denne imponerende sammensatte Grüner, som nærmest er af Erste



Lage kvalitet.

Druesammensætning:

100% Grüner Veltliner

Din Vin Guide:



Falstaff:

92 point

Beskrivelse af producenten

Weingut Malat er historien om et mere end 300 år gammelt vinhus fra Kremstal, hvor unge Michael Malat - nu i 10. generation - fører familiens stolte traditioner videre med ønsket om at lave naturlige, terroirtro vine med elegance og finesse.

Vi er i regionen Kremstal. Vineriet er beliggende ved byen Palt lige syd for floden Danube (Donau). Her dyrker Malat deres 45 ha vinmarker efter økologiske principper. Jordbunden varierer mellem ler og kalkstenprægede af slagsen i dalen, mens den ved bjergene består af det næringsfattige Loess, som tvinger vinstokkene til at grave dybt efter næring.

Malats markbesiddelser tæller fornemme af slagsen på Steinbühel, Silberbichel og Pfaffenberg, som alle er klassificeret som Erste Lage. Derudover parceller på Höhlgraben, Leukuschberg, Am Zaum, Hochrain, Satzen og Zistel.

Selvom den økologiske tilgang har eksisteret i mange år, har man dog først for nylig valgt at blive økologisk certificeret, hvorfor det snart kan fremgå af etiketterne.

Derudover har man en særdeles naturlig tilgang til vinificeringen. Fokus er på det hårde arbejde i marken med manuel høst (lave høstudbytter), spontangæring og næsten udelukkende lagring på neutrale fade.

Malats vine er ensbetydende med rene, ærlige og særdeles terroirtro vine. Noget, som anmelderne de seneste år virkelig er begyndt at tiljuble. For både The Wine Advocate, Falstaff og Wine Enthusiast har endelig bemærket Malat. Og i 2021 modtog Malats Riesling Steinbühel 2019 en flot andenplads blandt ca. 5.000 vine, da vinmagasinet Vinum skulle kåre Østrigs bedste vine!



"The Malats know how to master the entire range perfectly,
from light white wines to complex red wines."
- Falstaff