

Martin Muthenthaler

Le Ried Schön Grüner Veltliner est un vin d'exception qui capture toute la complexité et la tension de son terroir, illustrant parfaitement la qualité des Grüner Veltliner autrichiens.

MARTIN
MUTHENTHALER
WACHAU



Ried Schon Gruner Veltliner 2021

Wachau, Autriche

Région et Vignobles

Le vignoble **Ried Schön** est situé dans la sous-région fraîche de **Spitzer Graben** en **Wachau**, avec des **terrasses abruptes** et des **sols riches en schiste**. Ce terroir bénéficie d'un **microclimat frais**, permettant aux raisins de mûrir lentement, produisant des vins à la minéralité intense, à l'acidité vibrante et à la texture raffinée. Depuis **2010**, **Martin Muthenthaler** cultive ce vignoble en **bio**, bien que non certifié, témoignant de son engagement en faveur d'une viticulture durable.

Les **vieilles vignes** de **Ried Schön**, plantées sur ces terrasses escarpées, donnent des rendements faibles mais produisent des raisins très concentrés, ce qui confère au vin son profil riche et complexe. Le climat frais de **Spitzer Graben** assure la fraîcheur et l'élégance du vin, malgré la concentration puissante de ses arômes fruités.

Vinification

Le **Ried Schön Grüner Veltliner** est vinifié avec un minimum d'intervention, afin de permettre aux caractéristiques uniques du vignoble de s'exprimer pleinement. Les raisins sont **récoltés à la main** depuis les terrasses abruptes et fermentés dans de **grands foudres en chêne**, préservant ainsi la pureté du vin tout en ajoutant de la complexité.

Le vin est ensuite élevé pendant **12 mois sur lies fines** dans des **barriques de 600 litres**, ce qui renforce sa texture crémeuse et sa profondeur, sans masquer les composants fruités et minéraux. Cet élevage sur lies prolongé confère au vin une structure ample et son potentiel de garde.

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Grüner Veltliner

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

MARTIN
MUTHENTHALER
WACHAU

Ried Schon Gruner Veltliner 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets dorés.
- **Arômes** : Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques comme l'**ananas**, la **poire** et des fruits à noyau, avec des touches de **poivre blanc** et d'**herbes**. Une note minérale distincte apporte profondeur et complexité.
- **Palais** : Le vin est riche et crémeux en bouche, avec des saveurs de **fruits tropicaux mûrs**, d'**abricot** et une pointe d'**agrumes**, équilibrées par une acidité vive et une **minéralité** marquée. La texture est lisse et ronde, avec une fraîcheur vibrante qui dynamise le vin.
- **Finale** : La finale est longue et persistante, marquée par des notes de **silex** et de **salinité**, laissant une sensation de netteté et de précision.

Le Saviez-Vous ?

Le vignoble **Ried Schön** est l'un des sites les plus escarpés et les plus exigeants de **Wachau**. L'engagement de Muthenthaler envers l'agriculture biologique et une vinification à faible intervention a fait de ses vins certains des plus recherchés de la région. Ses vins sont réputés pour leur intensité, leur pureté et leur capacité de garde, qualités renforcées par les **sols schisteux** du vignoble et le climat frais de **Spitzer Graben**.

Accords Mets et Vins

- **Homard grillé au beurre aux herbes** : La richesse fruitée et l'acidité vive du vin complètent la richesse beurrée du homard, tandis que sa minéralité renforce les notes herbacées.
- **Porc rôti avec sauce aux pommes** : L'acidité et le fruité du vin équilibrent les saveurs salées du porc et la douceur de la sauce aux pommes.
- **Risotto aux champignons** : Les saveurs terreuses des champignons sont sublimées par la texture crémeuse du vin et ses notes herbacées, tandis que l'acidité tranche à travers la richesse du risotto.
- **Gouda affiné** : La complexité du vin et son acidité ferme se marient parfaitement avec les saveurs de noisette et de caramel du Gouda affiné.

Robert Parker (RP) : 96 Points (2019)

Vinified in large oak, the intensely yellow-colored 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. It aged on the full lees in larger oak vats for nearly a year. 13.5% alcohol. Tasted at the domaine in June 2021.