

REISENTHAL RIED – ROTER VELTLINER

Der Weingarten

Ausrichtung

Süd-Südost

Rebalter

Ø25 Jahre (2000)

Sorten

Roter Veltliner

Seehöhe

240-260m

Unterlage

SO4

Oberboden

Löss

Neigung

6°

Edelreiser

Mantler

Unterboden

Konglomerat Gestein

Der Wein – 2025

Säure

4,8 g/l

Restzucker

7,1 g/l

Alkohol

12,0% VOL

Lese-Termin

9. September 2025

12. September 2025

19. September 2025

Verarbeitung

Mazeration 30% 12h

Ganztraubenpressung 50%

Gequetscht 20%

Ausbau

Stahl 85%

Barrique (gebraucht) 15%

6 Monate Feinhefe

Etymologie und Geschichte

Wie kein anderer Wein ist der Roter Veltliner mit der Familiengeschichte der Mantlers verwoben. Sepp Mantler sen. befasste sich in seiner Jugend mit viel Mühe und Leidenschaft mit der Sorte, zu einer Zeit in der sie vom Aussterben bedroht war. Mit eigenen Selektionen produzierte er Weine, für die er bald in ganz Österreich bekannt werden sollte und verhalf der Sorte so zu einem festen Platz in der österreichischen Weinlandschaft. Seither sehen wir uns als Familie dazu berufen diese Sorte zu hüten. Die Sorte ist autochoton und genetisch eigenständig, nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt. Sie stellt die Grundlage für viele andere Sorten wie Neuburger, Rotgipfler oder Zierfandler. Die Lage selbst wird als „Rysenthal“ 1276 erstmals erwähnt.

Terroir

Der Boden ist hauptsächlich ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss. Stark windexponiert und eher trocken bietet der Standort perfekte Bedingungen für den wärmeliebenden Roten Veltliner.

Weincharakteristik

Satte Cremigkeit, dichter Körper und große Länge zeichnen die Roten Veltliner des Mantlerhofs aus.

Jahrgangstypizität mit enormem Reifepotential, das sich in unserer Vinothek bis in die 1940er-Jahre verfolgen lässt.

Jahrgang 2025

Obwohl in den globalen Statistiken als sehr heißes Jahr geführt, fiel das Wein-Jahr in Österreich eher kühl aus. Ein regenreiches Frühjahr legte ein tolles Fundament für einen gemäßigten, schönen Sommer. Verhältnismäßig kühle Nächte im Spätsommer sorgten für eine tolle Aromaentwicklung. Die Lesezeit war kühl und regnerisch, was die Weine mit einer lebendigen, reifen Säure ausstattete. 2025 ist ein Langstrecken-Läufer, von dem man sich gerne mehr in den Keller legen sollte.

Essensbegleitung

Zum Wild, oder Rind in Form von Braten, Eintopf, klassisches Beuschel. Brilliert zu öliger asiatischer Küche. Perfekt zu Wok Gemüse oder Szechuan Gerichten, Currygerichte bis zu mittlerer Schärfe. Deftige italienische Pasta Gerichte und alles gemüsiges in der Frühlingsküche.

