

Hermann Mittl Welchriesling 2012



- Variedades: Riesling (100%)
- Zona / Denominación De Origen: Südburgenland Austria - Wintner
- Productor: Hermann Mittl
- Formato: 0,75 L
- Grado Alcohólico: 13%
- Precio Medio: 6€ – 9€
- Decantación: No

Nota de cata

Cata a la vista

Color pajizo, limpio, muy brillante

Cata en nariz

Fruta de primavera, aroma frutal-floral.

Cata en boca

Muy afrutado, fresco e intenso, algo achampanado y seco (pequeño punto de dulzor), con cierto toque burbujeante.

Temperatura de Servicio

8º

Maridaje

Espárragos blancos, pollo, quesos suaves, arroces.

Resumen

Este va a ser nuestro primer vino austriaco, de la zona del sur, concretamente de un pequeño pueblo llamado Winten donde localizamos esta pequeña bodega familiar que elabora vinos ya hace algunos años. Al principio era muy escéptico con los vinos austriacos, es más, fue una sorpresa para mí el descubrimiento de lo bien que hacen los vinos, (mi devoción sobre todo es por los vinos de hielo, espectaculares), pero poco a poco me fui adentrando en sus vinos y he reconocer que me han sorprendido.

En este caso, la bodega pertenece a la zona denominada Südburgenland. Es una región que cuenta con poco más de 500 hectareas de viñedos, siendo así la zona vinícola más pequeña del Burgenland. También conocida como Eisenber DAC, los vinos en un principio deben realizarse desde el Blaufränkisch (uva autóctona de la zona). Destaca la zona por el microclima de la región con 300 días de sol anual, es un lugar perfecto e ideal para las uvas, destacando tanto los tintos como los blancos.

En esta ocasión nos encontramos ante una variedad de uva llamada Welchriesling. También conocida como Grasevina (Croacia) o Laski Rizling (Eslovenia), es una variedad de uva que se cultiva en toda Europa central, pero que en ningún caso debemos de confundir con el Riesling del Rin.

Muchos vinos de esta uva los encontramos en las famosas Buschenschank austriacas, que podemos denominar como tabernas que abren en determinadas periodo del año y ofrecen los productos de la propia familia (ya le dedicaremos un amplio reportaje porque de verdad que merecen un especial atención e interés)

A la vista, el vino muestra un color pajizo, muy brillante y limpio y cuando nos lo llevamos a la nariz, en parada ya demuestra fruta pero al moverlo es cuando desprende su gran aroma floral, frutal, con un toque de manzana verde.

En boca tiene un paso muy ligero, con intensidad media pero con largo postgusto. Incluso en algún momento nos recuerda a algunos cavas muy ligeros, con algo de burbujas.

En esta ocasión, maridamos el vino con espárragos blancos de la región de Weeze, de la Baja Renania (que bien se crían allí los espárragos), acompañados de salsa holandesa y Backhendl (pollo empanado, crujiente, frito, típico de la cocina vienesa)-. El maridaje fue muy bueno, tanto con los espárragos (ese toque dulzón que le da la salsa holandesa combino perfecto con el welchriesling y el pollo hizo muy buen acompañamiento). Como no, habría que probar este vino con productos de la tierra, pero sin ninguna duda, es un vino que se puede tomar perfectamente sólo.

Estamos ante un vino afrutado, bien estructurado, muy fresco pero con cierta intensidad. Aunque en la etiqueta indica que es un vino seco (trocken), yo creo que tenía cierto tono dulce (no llegando al semi dulce o halb trocken, pero si tenía un punto de dulce).