

## Im Keller: Grüner Veltliner Höll 2014



Bild: (c) Beigestellt

### Laune der Natur.

28.01.2016 | 12:23 | von Gerhard Hofer

Erich Machherndl jun. zählt zur jungen, spannenden Winzergeneration in der Wachau. Aber Attribute wie „jung“ mag der Winzer aus Wösendorf gar nicht. Das klingt wie „junge Wilde“ – abgedroschen, meint er zu Recht. Machherndl macht eben sein Ding, und das heißt: knochentrockene Weine. „Restzucker mag ich nicht.“ Und er mag auch keine Botrytis. Seit 2014 ist sein Grüner Veltliner Höll 2014 auf dem Markt. Dieser Wein sei eine Laune der Natur. Und deshalb wird es ihn wohl in dieser Art nie wieder geben. Die Trauben sind in diesem Jahr nicht einheitlich reif geworden. So ließ sich Machherndl Zeit, hoffte auf die natürliche Selektion durch den

Frost, aber der kam nicht. Am 26. 11. erntete er die Trauben, um dem vermeintlich dünnen Wein etwas Fülle zu geben, sollte er auf der Maische vergoren werden, doch auch daraus wurde nichts. Nach elf Tagen war die Geduld zu Ende. Machherndl presste die Trauben und füllte sie in den Tank. Fazit: ein fülliger, sehr würziger und pfeffriger Grüner Veltliner mit nur 11,6 Volumsprozent Alkohol. Ein außergewöhnlicher, spannender Wein. Zur Abwechslung mal eine angenehme Laune der Natur.

*Weingut Machherndl, Grüner Veltliner Höll 2014; 16 Euro ab Hof. [www.machherndl.com](http://www.machherndl.com)*