

Gelber Muskateller

SPARKLING



Weingut Müller

Mitten im kleinen Weinort Krustetten im südlichen Kremstal betreiben die Brüder Stefan und Leopold Müller ihr Weingut. Die Aufgaben im Betrieb sind klar verteilt: Um die sorgfältig angelegten Weingärten rund um den Göttweiger Berg kümmert sich der jüngere Bruder Stefan. Für Vinifikation und Vermarktung ist Leopold verantwortlich. Besonderen Wert legt er auf den sorten- und gebietstypischen Ausbau seiner Grüner Veltliner und Rieslinge, die aus den besten Lagen des südlichen Kremstals stammen.

Herkunft und Terroir

Die Muskatellertrauben für diesen Schaumwein stammen aus Weingärten rund um den Göttweiger Berg im südlichen Kremstal. Die Rebanlagen befinden sich größtenteils auf Lehm- bzw. Lössböden. Besonders der Einfluss des warmen pannonischen Klimas aus dem Osten und den kühlen Winden aus dem Nordwesten mit dem besonderen Mikroklima des Donautales beeinflussen die Reifung der Trauben positiv und stärken das duftige Aroma der Muskatellertrauben

Vinifizierung

Für diesen Schaumwein wurden die Trauben Anfang Oktober geerntet. Im Keller wurde das Traubenmaterial gerebelt und nach einer kurzen Standzeit abgepresst. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank. Der daraus resultierende fruchtige Muskateller wurde unter Druck abgefüllt und somit wurde Kohlensäure durch das sogenannte Imprägnier Verfahren zugesetzt.

Weinbeschreibung

Spritziger Schaumwein mit feinem Duft nach Holunder und gelben Trauben, die leichte Perlage schmeichelt dem Gaumen, sehr lebendiger und fruchtiger Sommerwein

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 1,6 g/l – trocken

Säure: 6,1 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 8 - 10° C

Reifepotential: ca. 2 Jahre

Diesen Sparkling genießt man am besten als Aperitif! Er ist aber auch ein idealer Begleiter zu Vorspeisen und leichten Gerichten.

