

Grüner Veltliner

Ried STEINLEITEN

Wachau 2017



Weingut Müller

Mitten im kleinen Weinort Krustetten betreiben die Brüder Stefan und Leopold Müller ihr Weingut gemeinsam. Seit dem Jahr 2008 bewirtschaften die zwei Brüder neben ihren 70 ha Weingärten im südlichen Kremstal auch 8 ha Wachauer Toplagen. Diese stammen aus dem Besitz des Stiftes Kremsmünster, das 777 AD von Bayernherzog Tassilo III gegründet wurde, und seit 893 AD Reben in der Wachau pflegt. Das kostbarste Stück der Kunstsammlung des Stiftes, der Tassilokelch, wurde in das Etikett als Zeichen der Wachauer Weine eingebaut.

Herkunft und Terroir

Die Trauben stammen aus ausgesuchten, (urge)steinigen Wachauer Rieden. Die Böden dieser Weingärten sind geprägt von reichen Lössböden mit steinigem Untergrund. Diese Kombination ergibt sehr fruchtige Weine mit einer mineralischen Komponente. Das Klima wird von den Ausläufern des pannonischen Klimas kombiniert mit den kalten, nächtlichen Luftströmen aus dem nördlichen Waldviertel beeinflusst.

Vinifizierung

Die Trauben wurden Anfang Oktober selektiv handverlesen und ohne lange Standzeit abgepresst. Dies ergab einen sehr fruchtig-frischen Most mit einer angenehmen Würze. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank. Im Dezember wurde der Wein abgezogen und nach einiger Zeit Lagerung abgefüllt.

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb, in der Nase feine Noten nach grünem Apfel, am Gaumen sehr fruchtig mit mineralischen Komponenten, ein sehr aromatischer Veltliner mit Finesse.

Alkohol: 12,0 %vol
Restzucker: 2,2 g/l – trocken
Säure: 4,9 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C
Reifepotential: 2 bis 3 Jahre

Dieser Wein passt perfekt zur Asiatischen Küche, wie würzigen Wok-Gerichten oder Sushi. Ebenfalls passt er sehr gut zu leichten Vorspeisen und Salaten.

