

Riesling

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, (ur)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

Dieser Riesling wurde Anfang Oktober gelesen. Es wurde auf die physiologische Reife der Trauben geachtet, denn nur reifes Material durfte in die Kisten wandern. Nach dem Ernten wurden die Trauben ohne lange Standzeit im Keller abgepresst. Der Most wurde vorgeklärt und im Stahltank kontrolliert kühl vergoren. Im Dezember wurde der Wein abgezogen und danach auf der Feinhefe gelagert bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb, in der Nase ausgeprägte Aromen nach Marille, auch etwas Maracuja und Limetten. Am Gaumen zeigt er eine saftige Pfirsichfrucht von frischer Säure getragen. Im Nachhall feine Mineralik!

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 4,3 g/l – trocken

Säure: 7,5 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: 3 bis 5 Jahre

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

