

Rivaner

Göttweiger Berg

2017



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

Unser Rivaner ist eine der erstgelesenen Sorten jedes Jahres, sozusagen der Vorbote des aktuellen Jahrgangs. Die Trauben stammen aus unseren ökologisch gepflegten Weinlagen rund um den Göttweiger Berg im südlichen Kremstal. Hier gedeiht hier gedeiht die Sorte besonders gut und bringt fruchtbetonte Weine hervor.

Vinifizierung

Der Lesezeitpunkt bei diesem Wein war mit Mitte September festgelegt. Durch den frühen Erntezeitpunkt ist der Wein besonders frisch und leichtgewichtig. Nach dem Ernten wurden die Trauben mit etwas Standzeit im Keller abgepresst. Der Most wurde vorgeklärt und im Stahltank kontrolliert kühl vergoren. Im Oktober wurde der Wein abgezogen und als Erster seines Jahrganges abgefüllt.

Weinbeschreibung

frisch und fruchtig präsentiert sich unser Rivaner in strahlendem Grüngelb, in der Nase zart blumiges Bukett; am Gaumen machen ihn seine jugendliche Frische, das feine Muskataroma und sein mildes Säurespiel zu einem harmonischen Vergnügen

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 2,9 g/l – trocken

Säure: 5,6 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: ca. 2 Jahre

Als Speisenbegleiter ein echter Allrounder, der sowohl klassisch österreichische als auch internationale Gerichte perfekt ergänzt. Ein Wein der Spaß macht!

