

Zweigelt vom LÖSS

2016

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 Rotweitrauben für diesen Zweigelt stammen aus Weingärten rund um den Göttweiger Berg im südlichen Kremstal. Die Rebanlagen befinden sich größtenteils auf warmen Schotterböden mit einer kräftigen Lössauflage. Besonders der Einfluss des warmen pannonischen Klimas aus dem Osten und das Mikroklima des Donautales beeinflussen die Reifung der Trauben positiv.

Vinifizierung

Der Lesezeitpunkt bei diesem Zweigelt war Ende Oktober. Es wurde auf die physiologische Reife der Trauben geachtet, denn nur vollreifes Material durfte in die Kisten wandern. Im Keller wurde das Traubenmaterial gerebelt und einer klassischen Maischegärung unterzogen. Nach einigen Tagen konnte der vergorene Wein abgepresst werden. Der biologische Säureabbau erfolgte kontrolliert im Stahltank. Dieser Zweigelt durfte ein paar Monate im großen Holzfass reifen, bevor er in Flaschen gefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Leuchtendes Rubingranat, in der Nase duftet er nach reifen Kirschen, am Gaumen feine Würze mit dunkler Beerenfrucht, stoffige Textur mit weichen Tanninen

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 2,6 g/l – trocken

Säure: 5,2 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 15 bis 17° C

Reifepotential: 3 bis 5 Jahre

Hervorragender Begleiter zu einer Vielzahl an kräftigen Speisen, wie Rind-, Schweine- oder Wildfleisch, auch zu Pasta und Pilzgerichten passt er perfekt.

