

# Riesling

## Ried LEITEN

### Kremstal 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. Besonderer 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 Trauben stammen aus der Riede Leiten im südlichen Kremstal. Diese nach süd-ost ausgerichtete Lage weißt eine Hangneigung von 25 Prozent auf. Dadurch bekommen die Reben den ganzen Tag über sehr viel Sonnenschein, um die Traubenreife bestmöglich zu fördern. Ein weiterer Pluspunkt dieser Lage ist ihre Nähe zur Donau. Hierdurch ist der Klimaeinfluss der sehr warmen Tage und kalten Nächte noch stärker ausgeprägt und trägt zur besonderen Fruchtigkeit dieses Weines bei. Weiters zeichnet sich diese Lage durch ihre mineralischen Verwitterungsböden aus, die diesen Wein mit einer feinen Mineralik abrunden.

## Vinifizierung

Die Trauben wurden Mitte November vollreif geerntet. Im Keller wurden sie nach einer kurzen Standzeit gerebelt und schonend abgepresst. Die Vergärung erfolgte temperaturgesteuert in Edelstahltanks. Danach wurde der Wein abgezogen und bis Ende März auf der Feinhefe gelagert. So hatte er genügend Zeit sein typisches Aroma zu entfalten, bevor er abgefüllt wurde.

## Weinbeschreibung

Kräftiges Gelb, in der Nase reife Marillen und etwas Honig. Am Gaumen präsentiert er eine finessenreiche Struktur, sehr saftig und opulent. Im Abgang zeigt er eine schöne Länge; gutes Reifepotential!

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 1,5 g/l – trocken

Säure: 6,2 g/l

## Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 10 bis 12° C

Reifepotential: mind. 10 Jahre

Dieser kräftige Riesling passt perfekt zu würzig zubereiteten Fischgerichten und kräftigen Pilzsoßen. Außerdem ist er mit seiner Eleganz und Finesse der richtige Wein für besondere Augenblicke.

## Auszeichnungen 2017

NÖ Weinprämierung Gold

Falstaff 92 Punkte

A la Carte 90 Punkte

