

Riesling

Sekt Brut



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 vollreifen Riesling Trauben für unseren Sekt stammen alle 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

Für diesen Schaumwein wurden die Trauben Mitte Oktober geerntet. Im Keller wurde das Traubenmaterial gerebelt und nach einer kurzen Standzeit abgepresst. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank. Der fruchtbetonte Grundwein wurde für die zweite Gärung traditionell in Flaschen gefüllt und durfte mind. 12 Monate auf der Hefe bleiben, bevor er degorgiert wurde.

Weinbeschreibung

Ein Sekt mit angenehm cremiger Perlage und gelbem Fruchtschmelz, welche seine lebendige Säure und die typischen Steinobstaromen unterstreichen.

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 8,5 g/l – trocken

Säure: 6,5 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 8 - 10° C

Reifepotential: ca. 4 Jahre

Diesen Sekt genießt man am besten als Aperitif! Er ist aber auch ein schöner Begleiter zu leichten Gerichten und Desserts.

Auszeichnung 2017

Salon Österreich Wein

