

Zweigelt - Rosé

SPARKLING



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 Rotweintrrauben für diesen Schaumwein 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

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 daraus resultierende fruchtige Rosé wurde unter Druck abgefüllt und somit wurde Kohlensäure durch das sogenannte Imprägnier Verfahren zugesetzt.

Weinbeschreibung

Spritziger Schaumwein mit feinem Duft nach Beeren, die leichte Perlage schmeichelt dem Gaumen, sehr lebendiger und fruchtiger Sommerwein

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 3,7 g/l – trocken

Säure: 6,4 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 8 - 10° C

Reifepotential: ca. 2 Jahre

Diesen Wein genießt man am besten als Aperitif! Er ist aber auch ein schöner Begleiter zu leichten Vorspeisen und Salaten.

