

# Gelber Muskateller 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

Die Trauben stammen aus unseren Weingärten rund um den Göttweiger Berg. Hier wird der Charakter des Gelben Muskatellers vor allem durch das einzigartige Klima geprägt, denn die Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur verleihen ihm seine sortentypische Frucht.

## Vinifizierung

Die Trauben wurden Anfang Oktober selektiv handverlesen und nach einer kurzen Standzeit gepresst. Schon im Most zeigte sich die intensive Aromatik der Muskateller-Trauben. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank, um nichts an dem Aroma zu verlieren. Im November wurde der Wein abgezogen und abgefüllt.

## Weinbeschreibung

Strahlendes Gelb, in der Nase typische Noten nach frischen, gelben Trauben, am Gaumen zarte Anklänge nach Holunder, feine Zitrusaromen im Nachhall

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 5,4 g/l – trocken

Säure: 5,7 g/l

## Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: 2 bis 3 Jahre

Der Muskateller passt mit seiner muskierenden Aromatik perfekt zu leichten Vorspeisen oder exotischen Suppen. Ebenso ist er ein genialer Begleiter zu Fischgerichten und Geflügel. Doch am besten genießt man ihn an lauen Sommernächten auf der Terrasse.

