

Grüner Veltliner

Ried FRAUENGRUND

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. 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 der Lage Frauengrund. Diese Lage liegt im südlichen Kremstal nahe den Weinorten Angern und Thallern. Der Boden besteht aus reinen Lössgründen, die sich besonders für den Grüner Veltliner eignen. Das Klima ist geprägt von den Ausläufern des pannonischen Klimas kombiniert mit den kalten, nächtlichen Luftströmen aus dem nördlichen Waldviertel.

Vinifizierung

Die Trauben wurden Mitte Oktober selektiv handverlesen und ohne lange Standzeit abgepresst. Dies ergab einen sehr fruchtig-frischen Most mit einer angenehmen Würze. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank. Im Dezember wurde der Wein abgezogen und nach einiger Zeit der Lagerung abgefüllt.

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb, in der Nase charakteristische Fruchtaromen nach gelbem Apfel und Birne, am Gaumen schöne Frucht mit einer raffinierten Würze und Finesse.

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 1,7 g/l – trocken

Säure: 5,6 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: 2 bis 3 Jahre

Als Speisbegleiter eignet er sich nicht nur perfekt für die klassische österreichische Küche, sondern auch für eine Vielzahl an würzigen internationalen Gerichten, wie der asiatischen Küche mit den unterschiedlichsten Wok-Gerichten und Sushi.

Auszeichnungen 2018

NÖ Weinprämierung Gold
Falstaff 89 Punkte

