

# Grüner Veltliner

## *Ried GOTTSHELLE*

### 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 Gottschelle am Fuße des Göttweiger Berges. Der Ursprung des Namens „Gottschelle“ ist nicht eindeutig belegbar, vermutlich bezieht er sich auf einen Ausdruck aus dem Voralpenland, wo „Goetschen“ den scharfen Vorsprung eines Bergrückens beschreibt. Erstmals wurde diese Lage als „Gotschalich“ im Jahre 1341 urkundlich erwähnt. Die Weinstöcke sind bis zu 50 Jahre alt und bringen immer wieder extraktreiche Grüner Veltliner hervor. Vor allem der mächtige Lössboden unterstützt die Trauben in ihrer Entwicklung und Charakteristik

## Vinifizierung

Nur die besten Trauben wurden Ende Oktober für unseren Grüner Veltliner Gottschelle gelesen. Das Ergebnis waren vollreife, geschmacksreiche Veltliner Trauben, die nach einer kurzen Standzeit im Keller abgepresst wurden. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank. Mitte Jänner wurde der Wein abgezogen und danach auf der Feinhefe im großen Holzfass gelagert, bevor er abgefüllt wurde.

## Weinbeschreibung

Helles Grüngelb; in der Nase Töne von gelben Apfel. Am Gaumen sehr elegante Frische mit würzigen Anklängen. Er zeigt eine reichhaltige Textur mit guter Frucht. Im Nachhall besitzt er überzeugende Länge am Gaumen.

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 5,8 g/l – trocken

Säure: 5,6 g/l

## Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 10° C

Reifepotential: mind. 10 Jahre lagerfähig

Passt perfekt zu würzige-exotischen Gerichten und Gebackenem. Auch ohne Speisenbegleitung ist er der richtige Wein für besondere Gelegenheiten

## Auszeichnungen 2018

NÖ Weinprämierung Gold  
Falstaff 91 Punkte

