

Grüner Veltliner

Ried *KREMSEK KOGEL*

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 Kremser Kogl. Diese Lage befindet sich im südlichen Kremstal, nahe dem kleinen Weinort Hollenburg. Die kleinen Terrassen dieser Riede sind geprägt von Konglomeratgestein und Löss. Dies bringt sehr schön fruchtige und ebenfalls würzige Weine hervor. Der direkte Einfluss der Donau mit den kalten nächtlichen Luftströmen beeinflusst die Frucht der Weine.

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 Lagerung abgefüllt.

Weinbeschreibung

helles Grüngelb, in der Nase zart nach Heublumen; am Gaumen klare Frucht und Finesse, mineralischer Nachhall

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 1,5 g/l – trocken

Säure: 5,4 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: 2 bis 3 Jahre

Als Speisenbegleiter 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 Landessieger
Salon Österreich Wein
Falstaff 90 Punkte

