

Grüner Veltliner

Ried NEUBERG

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 Riede Neuberg. Die Lage besteht aus kleinen, südlich ausgerichteten Terrassen und ist geprägt von Löss über einer Schicht von kalkhaltigem Verwitterungsgestein. Diese perfekte Veltliner-Lage bietet beste Voraussetzungen für reife Frucht und Eleganz im Wein.

Vinifizierung

Der Lesezeitpunkt dieses Grünen Veltliners war Mitte Oktober. Es wurde auf die physiologische Reife der Trauben geachtet, denn nur vollreifes Material durfte in die Kisten wandern. Nach dem Ernten wurden die Trauben ohne lange Standzeit im Keller abgepresst. Der Most wurde vorgeklärt und im Stahltank kontrolliert kühl vergoren. Im Jänner wurde der Wein abgezogen und danach auf der Feinhefe gelagert bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Strahlendes Gelb, eleganter, vielschichtiger Charakter mit reifen Fruchtaromen und feiner Würze im Abgang

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 3,4 g/l – trocken

Säure: 5,5 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: 2 bis 3 Jahre

Er passt perfekt zu klassischer, österreichischer Küche, vom Wiener Schnitzel bis zum Tafelspitz. Und ebenso zu allen würzigen Gerichten aus der asiatischen Küche!

Auszeichnungen 2018

NÖ Weinprämierung Gold

Falstaff 90 Punkte

Decanter Silber 91 Punkte

