

# Zweigelt & St. Laurent

## LAURENZ

2016



### 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

Dieser Cuvée setzt aus den Sorten Zweigelt und St. Laurent zusammen. Die Trauben für diesen Wein stammen aus Weingärten rund um den Göttweiger Berg im südlichen Kremstal. Die Rebanlagen befinden sich größtenteils auf warmen Schotterböden mit einer kräftigen Lössauflage. Besonders der Einfluss des warmen pannonischen Klimas aus dem Osten und das Mikroklima des Donautales beeinflussen die Reifung der Trauben positiv.

### Vinifizierung

Für diesen Wein wurden die Trauben Ende Oktober geerntet. Im Keller wurde das Traubenmaterial gerebelt und einer klassischen Maischegärung unterzogen. Nach einigen Tagen konnte der vergorene Wein abgepresst werden. Nach dem biologischen Säureabbau wurde der Wein zur Hälfte in einjährige kleine Holzfässer und zur anderen in zweijährige kleine Fässer umgezogen. Laurenz reifte für 12 Monate im kleinen Holzfass, bis er abgefüllt wurde.

### Weinbeschreibung

Mittleres Rubingranat, in der Nase frische Himbeere und Weichsel, am Gaumen setzt sich die knackige Beerenfrucht fort, perfekte Balance von Frucht und Edelholz, trendig und modern

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 1,7 g/l – trocken

Säure: 4,9 g/l

### Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 15–17° C

Reifepotential: ca. 5 Jahre

Dieser Wein ist ein schöner Speisengeleiter zum Braten von Schwein oder Rind, ebenso passt er zu würzigem Käse. Solo ist er auf keinen Fall zu vernachlässigen, er ist der perfekte Rotwein für alle Veranstaltungen.

