

Riesling

GÖTTWEIGER BERG

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 Göttsweiger 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 dieses Weines stammen aus unseren ökologisch gepflegten Weingärten rund um den Göttsweiger Berg im südlichen Kremstal. Hier wird der Charakter des Rieslings vor allem durch das einzigartige Klima geprägt, denn diese Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur verleihen ihm seine sortentypische Frucht. Auch der Einfluss der Donau und die mineralischen Schotterböden tragen einiges dazu bei.

Vinifizierung

Diese sortentypischen Trauben wurden in diesem Jahrgang Anfang Oktober geerntet. Im Keller wurden sie gerebelt und schonend gepresst. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert, um die fruchtigen und duftigen Aromen der Trauben zu erhalten. Danach wurde der Wein abgezogen und bis Ende Dezember im Stahltank weiter ausgebaut, bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb, in der Nase ausgeprägte Aromen nach Marille, auch etwas Maracuja und Limetten. Am Gaumen zeigt er eine saftige Pfirsichfrucht von frischer Säure getragen. Im Nachhall feine Mineralik!

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 5,4 g/l – trocken

Säure: 7,4 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: 2 bis 3 Jahre

Dieser fruchtige Riesling lässt sich durch sein intensives Aroma perfekt mit kalten, würzigen Vorspeisen, gegrilltem Fisch und auch exotischem Essen, wie Chinesisch, Indisch oder Sushi, kombinieren.

