

Riesling

Ried *SILBERBICHL*

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 Lage Silberbichl ist eine breite, über den Donauauen gelegene Terrassenstufe mit altem, von Löss überlagertem Donauschotter und Verwitterungsgestein. Dieser Boden verleiht besonders dem Riesling eine mineralische Note. Das milde Klima der Lage wirkt sich positiv auf das einzigartige Bouquet mit der ausgeprägten Aromaintensität der Weine aus.

Vinifizierung

Diese sortentypischen Trauben wurden in diesem Jahrgang Mitte Oktober geerntet. Im Keller wurden sie gerebelt und schonend gepresst. Die Gärung wurde kühl durchgeführt, um die intensiven Aromen der Trauben zu erhalten. Danach wurde der Wein abgezogen und bis Ende Jänner im Stahltank weiter ausgebaut, bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb, zarte Marillenfrucht in der Nase, am Gaumen wird die schöne Fülle mit reifen Pfirsicharomen durch die frische Säure gut ausbalanciert. Im Abgang schöne Mineralik und Länge!

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 5,7 g/l – trocken

Säure: 7,2 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 aber auch exotischem Essen, wie Chinesisch, Indisch oder Japanisch, kombinieren.

Auszeichnungen 2018

NÖ Weinprämierung Gold

Decanter-World Wine Awards Gold 95 Punkte

Falstaff 90 Punkte

A la Carte 91 Punkte

