

Sauvignon Blanc

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 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 rund um den Göttweiger Berg. Hier wird der Charakter des Sauvignon Blanc vor allem durch das einzigartige Klima geprägt, denn die Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur verleihen ihm seine sortentypische Frucht. Auch der Einfluss der Donau und die tiefgründigen Lehm- und Lössboden mit kalkhaltigen Konglomerat-Schottereinlagerungen tragen einiges zur Finesse des Sauvignons bei.

Vinifizierung

Die Trauben wurden Mitte Oktober selektiv handverlesen und nach einer kurzen Standzeit gepresst. Schon der Most zeigte die typischen Aromen nach frischem Paprika und fruchtiger Ribisel. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank, um nichts an dem Aroma zu verlieren. Im Dezember wurde der Wein abgezogen und im Jänner abgefüllt.

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb, in der Nase große Duftfülle nach schwarzen Johannisbeeren und grünen Paprikaschoten, am Gaumen feine Noten nach Ribisel, etwas Brennessel, geradlinig und kompakt am Gaumen, gutes Fruchtspiel

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 2,6 g/l – trocken

Säure: 5,7 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: 2 bis 3 Jahre

Dieser Wein harmoniert sehr gut mit allen Pasta Variationen, vor allem mit Pesto und zu leichten Fischgerichten. Mit seiner frischen Aromatik passt er ebenso gut zu Sushi und Maki.

