

# Weißer Burgunder

## Ried *LUSTHAUSBERG*

### RESERVE 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 Lage Lusthausberg. Die nach süd-ost ausgerichteten Hangterrassen sind geprägt durch den hier vorliegenden kalkhaltigen Konglomerat-Schotter. Durch die starke Exposition zur Donau hin, ist diese Lage bestens für den Weißen Burgunder geeignet.

## Vinifizierung

Die Trauben wurden Ende Oktober selektiv handverlesen und nach einer kurzen Standzeit gepresst. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank. Der Wein durfte für fünf Monate im Stahltank und großem Holzfass reifen. Im März wurde er abgezogen und gefüllt.

## Weinbeschreibung

Helles Gelb, in der Nase zart blumiges Duftspiel, am Gaumen zeigen sich reife Birnen Noten mit schöner Dichte, gute Länge

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 7,6 g/l – trocken

Säure: 4,5 g/l

## Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 10 bis 12° C

Reifepotential: 3 bis 8 Jahre

Der Weiße Burgunder zeigt sich als idealer Speisenbegleiter zu allen Spargelgerichten. Diese zwei Partner harmonieren perfekt. Ebenso gut lässt er sich zu Vorspeisen und Geflügelgerichten servieren.

## Auszeichnungen 2018

NÖ Weinprämierung Gold

