

Grüner Veltliner

Ried EICHBÜHEL

Kremstal 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 Riede Eichbühel ist unsere höchst gelegene Lage auf 330m Seehöhe. Das eher kühlere Klima und der kalkhaltige Boden fördern die Frucht des Grünen Veltliners und ermöglichen eine lange Reifung am Weinstock

Vinifizierung

Die zuvor selektionierten Trauben wurden Ende Oktober per Hand gelesen. Im Keller durften wir vollreife Veltliner-Trauben mit konzentriertem Geschmacksbild verarbeiten. Die Trauben wurden nach einer kurzen Standzeit im Keller abgepresst und danach temperaturgesteuert im Stahltank vergoren. Mitte Jänner wurde der Wein abgezogen und durfte für einige Monate im kleinen Holzfass auf der Feinhefe ruhen, bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Mittleres Gelbgrün; in der Nase zart tabakig unterlegte gelbe Fruchtnuancen; Anklänge von Honigmelone, frische Kräuterwürze, sehr facettenreiches Bukett; am Gaumen reife Frucht mit angenehmen Säurebogen, mineralisch im Abgang; ein komplexer Veltliner mit hohem Lagerpotential

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 5,8 g/l – trocken

Säure: 5,2 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 10° C

Reifepotential: mind. 15 Jahre lagerfähig

Passt perfekt zu würzig-exotischen Gerichten und Gebackenem. Auch ohne Speisenbegleitung ist er der richtige Wein für besondere Anlässe!

