

martin

Grüner Veltliner, Gelber Muskateller & Sauvignon Blanc
2018



MÜLLER
GÖTTWEIGER BERG

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

„Martin“ ist unser Jungwein, sozusagen der Vorbote des aktuellen Jahrgangs. Die Trauben stammen aus unseren ökologisch gepflegten Weinlagen rund um den Göttsweiger Berg im südlichen Kremstal. Hier gedeiht nicht nur der Grüner Veltliner besonders gut, der Boden und das Klima zeigen sich auch perfekt für fruchtige Aromasorten, wie den Gelben Muskateller und den Sauvignon Blanc.

Vinifizierung

Der Lesezeitpunkt dieses Grünen Veltliners war Mitte Oktober. Es wurde auf die physiologische Reife der Trauben geachtet, denn nur vollreifes Material durfte in die Kisten wandern. Nach dem Ernten wurden die Trauben ohne lange Standzeit im Keller abgepresst. Der Most wurde vorgeklärt und im Stahltank kontrolliert kühl vergoren. Im Jänner wurde der Wein abgezogen und danach auf der Feinhefe gelagert bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

frisch und fruchtig präsentiert sich unser Jüngling in strahlendem Grüngelb, in der Nase frische Trauben, zart würziges Bukett, am Gaumen tolle Frucht, sehr verspielt und aromatisch; ein Wein der Spaß macht!

Alkohol: 12,0 %vol

Restzucker: 2,4 g/l – trocken

Säure: 5,8 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: ca. 2 Jahre

Am besten genießt sich unser Jungwein Martin, an sonnigen Nachmittagen auf der Terrasse. Er ist durch seine Frische ebenso als Aperitif geeignet und passt sehr gut zu leichten Salaten und Aufstrichen.

