

Riesling

Ried GOLDBERG

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 kleine Riede Goldberg ist nach Süden ausgerichtet und geprägt von kalkhaltigem Konglomeratgestein. Das besonders warme Mikroklima fördert die Reife der Trauben und lässt Weine mit rundem Körper und Komplexität entstehen.

Vinifizierung

Die Weingärten der Lage Goldberg wurden zu Beginn der Ernte selektiv ausgelesen, um Ende Oktober vollreife Trauben ernten zu können. Im Keller wurden sie nach einer kurzen Standzeit gerebelt und schonend abgepresst. Die Vergärung erfolgte temperaturgesteuert in Edelstahltanks. Danach wurde der Wein abgezogen und im Barrique auf der Feinhefe gelagert. So hatte er genügend Zeit seinen Körper zu entfalten, bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Kräftiges Gelb, in der Nase ein Hauch von Orangenzesten, gelbe Steinobstanklänge; am Gaumen Nuancen von Ananas und reifer Marille, sehr cremige Textur mit eleganter Säurestruktur, zart nach Honig im mineralischen Abgang; bleibt lange haften; gutes Reifepotential!

Alkohol: 14 %vol

Restzucker: 6,9 g/l – trocken

Säure: 5,2 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 10 bis 12° C

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Dieser kräftige Riesling passt perfekt zu würzig zubereiteten Fischgerichten und kräftigen Pilzsoßen. Außerdem ist er mit seiner Eleganz und Finesse der richtige Wein für besondere Augenblicke.

