

Grüner Veltliner

Beerenauslese

Ried FURTHER GOTTSHELLE

Kremstal 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 Gottschelle am Fuße des Göttweiger Berges. Der Ursprung des Namens „Gottschelle“ ist nicht eindeutig belegbar, vermutlich bezieht er sich auf einen Ausdruck aus dem Voralpenland, wo „Goetschen“ den scharfen Vorsprung eines Bergrückens beschreibt. Erstmals wurde diese Lage als „Gotschalich“ im Jahre 1341 urkundlich erwähnt. Die Weinstöcke sind bis zu 50 Jahre alt und bringen immer wieder extraktreiche Grüner Veltliner hervor. Vor allem der mächtige Lössboden unterstützt die Trauben in ihrer Entwicklung und Charakteristik

Vinifizierung

Nur die besten Trauben wurden Ende Oktober für unseren Grüner Veltliner Gottschelle gelesen. Das Ergebnis waren vollreife, geschmacksreiche Veltliner Trauben, die nach einer kurzen Standzeit im Keller abgepresst wurden. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank. Im März wurde der Wein abgezogen und danach auf der gelagert, bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Kräftiges Goldgelb mit strahlenden Reflexen; in der Nase Töne von vollreifen Äpfeln und feinem Blütenhonig. Der Prädikatswein zeigt sich am Gaumen mit einer saftigen Frucht und einer zarten Karamelnote. Im Nachhall besitzt er überzeugende Länge am Gaumen.

Alkohol: 11 %vol

Restzucker: 10 g/l – süß

Säure: 5,7 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 8 - 10° C

Reifepotential: mind. 10 Jahre lagerfähig

Passt perfekt zu Süßspeisen, sowie zu würzigen und reifen Käsesorten.

