

Grüner Veltliner

Krems

Kremstal 2018



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 für diesen Grüner Veltliner stammen aus unseren Weingärten, die in der 1000-jährigen Weinstadt Krems gelegen sind. Sie bieten seit Jahrhunderten entlang der Donau ein vielfältiges Terroir von mächtigen Lössböden bis hin zu kargem Urgestein – perfekte Voraussetzungen für einen vielschichtigen Grüner Veltliner. Auch das Klima trägt seines dazu bei und lässt mit den kalten nächtlichen Luftströmen aus dem Waldviertel und dem warmen pannonischen Temperaturen untertags eine klare Frucht entstehen.

Vinifizierung

Die Trauben wurden im September gelesen und ohne lange Standzeit abgepresst. Dies ergab einen sehr fruchtig-frischen Most mit einer angenehmen Würze. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank. Nach einer Reifephase auf der Feinhefe wurde der Wein im Jänner abgefüllt.

Weinbeschreibung

helles Gelb, frische Apfel in der Nase und feine Blütennoten, am Gaumen ausgewogen mit eleganter Frucht und klassischer Würze

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: 1,0 g/l – trocken

Säure: 5,0 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: 2 bis 3 Jahre

Dieser Wein passt perfekt zur würzigen Küche, wie asiatischen Speisen oder auch scharfen Gerichten. Dieser frische Veltliner ist besonders geeignet für einen Aperitif an warmen Sommertagen.

