

Zweigelt- Rosé GÖTTWEIGER BERG

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 Rotweitrauben für diesen Zweigelt-Rosé stammen aus Weingärten rund um den Göttweiger Berg im südlichen Kremstal. Die Rebanlagen befinden sich größtenteils auf warmen Schotterböden mit einer kräftigen Lössauflage. Besonders der Einfluss des warmen pannonischen Klimas aus dem Osten und das Mikroklima des Donautales beeinflussen die Reifung der Trauben positiv

Vinifizierung

Im Keller wurde das Traubenmaterial gerebelt und nach einer kurzen Standzeit abgepresst. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank. Ende Dezember wurde der Rosé abgezogen und anschließend abgefüllt.

Weinbeschreibung

Strahlendes Rosa, in der Nase frische Erdbeerfrucht, am Gaumen setzen sich die zarten Beerennoten fort, leichtgewichtig und geschmeidig, frische Struktur

Alkohol: 12,0%vol

Restzucker: 2,3 g/l – trocken

Säure: 5,2 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: 2 bis 3 Jahre

Dieser Rosé passt gut zu leichten Gerichten, ebenso ist er eine ideale Erfrischung an lauen Sommernächten.

