

Zweigelt

GÖTTWEIGER BERG

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 Rotweintrrauben für diesen Zweigelt 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

Für diesen Zweigelt wurden die Trauben Mitte Oktober geerntet. Im Keller wurde das Traubenmaterial gerebelt und einer klassischen Maischegärung unterzogen. Nach einigen Tagen konnte der vergorene Wein abgepresst werden. Nach dem kontrollierten biologischen Säureabbau durfte er noch einige Monate reifen, bevor er in die Flasche gefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Mittleres Rubingranat; würziges, facettenreiches Bukett; am Gaumen rund mit saftiger Kirschfrucht; gut eingebundenes Tannin; frisch und harmonisch im Nachhall

Alkohol: 13,0 %vol

Restzucker: 1,3 g/l – trocken

Säure: 5,2 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 15-17° C

Reifepotential: ca. 5 Jahre

Dieser Wein ist ein schöner Speisenbegleiter zu würzigem Käse und einer Vielzahl an verschiedener Pasta. Auch zu Pilzgerichten und Kalbfleisch passt er perfekt.

Auszeichnungen 2018

NÖ Weinprämierung Gold

