



Grüner Veltliner

Ried OBERFELD

Kremstal DAC 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 Trauben stammen aus unseren Weingärten im südlichen Kremstal. 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.

Vinifizierung

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

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb; in der Nase Töne von gelben Apfel. Am Gaumen sehr elegante Frucht mit würzigen Anklängen. Er zeigt eine stoffige Textur mit guter Fülle. Im Nachhall besitzt er überzeugende Länge.

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 2,4 g/l – trocken

Säure: 5,1 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 10° C

Reifepotential: mind. 10 Jahre lagerfähig

Passt perfekt zu würzige-exotischen Gerichten und Gebackenem. Auch ohne Speisenbegleitung ist er der richtige Wein für besondere Gelegenheiten!

