

Chardonnay

RESERVE

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 Chardonnay stammen aus unseren Weingärten der Lage Fuchaberg. Diese nach süd-ost ausgerichteten Hangterrassen befinden sich im südlichen Kremstal. Der Boden dieser Lage ist geprägt von Löss und kargem Verwitterungsgestein im Untergrund. Diese Riede ist durch ihren warmen Boden und den klimatischen Einflüssen des pannonischen Klimas aus dem Osten besonders geeignet für kräftige Burgundersorten.

Vinifizierung

Die Trauben wurden selektiv handverlesen. Das gesunde, hochreife Traubenmaterial wurde abgepresst und temperaturgesteuert im Stahltank vergoren. In der abklingenden Gärung wurde der Wein ins große Holzfass umgezogen und Ende März in Flaschen gefüllt.

Weinbeschreibung

Mittleres Gelb, in der Nase reife Frucht mit Finesse, am Gaumen elegant und kraftvoll, sehr harmonisch eingebundene Holznoten, gutes Reifepotential

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 6,4 g/l – trocken

Säure: 5,7 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: 5 bis 7 Jahre

Dieser Wein passt perfekt zu Gerichten mit Butter und Sahne. Die Speise darf ruhig etwas kräftiger sein. Auch zu cremigen Kalbs- und Schweinefleischgerichten ist er ein schöner Begleiter.

