

Grüner Veltliner

Ried Neuberg

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 stammen aus unseren Weingärten der Lage Neubergen. Der Boden dieser Riede bringt sehr schön fruchtige und ebenfalls würzige Weine hervor. Das Klima ist geprägt von den Ausläufern des pannonischen Klimas kombiniert mit den kalten, nächtlichen Luftströmen aus dem nördlichen Waldviertel. Hier wird der Charakter des Grünen Veltliners geprägt und kann sein einzigartiges Aroma entfalten!

Vinifizierung

Beim Lesezeitpunkt wurde auf die physiologische Reife der Trauben geachtet, denn nur vollreifes Material durfte in die Kisten wandern. Nach dem Ernten wurden die Trauben ohne lange Standzeit im Keller abgepresst. Der Most wurde vorgeklärt und im Stahltank kontrolliert kühl vergoren. Im Jänner wurde der Wein abgezogen und danach auf der Feinhefe gelagert bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Strahlendes Gelb, eleganter, vielschichtiger Charakter mit reifen Fruchtaromen und feiner Würze im Abgang

Alkohol: 13,0 %vol
Restzucker: 1,5 g/l – trocken
Säure: 4,8 g/l

Trink- und Speisempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C
Reifepotential: 2 bis 3 Jahre

Er passt perfekt zu klassischer, österreichischer Küche, vom Wiener Schnitzel bis zum Tafelspitz. Und ebenso zu allen würzigen Gerichten aus der asiatischen Küche!

