

Grüner Veltliner

VOM 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. Besonders 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 Weingärten in Niederösterreich. Hier wird der Charakter des Grünen Veltliners durch das einzigartige Klima geprägt, vor allem die Schwankungen zwischen Tag- und Nachttemperatur verleihen ihm seine sortentypische Frucht. Auch der Einfluss der Donau und die tiefgründigen Lehm- und Lössboden tragen einiges dazu bei.

Vinifizierung

Es 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 Dezember wurde der Wein abgezogen und danach auf der Feinhefe gelagert bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Helles Grüngelb, eröffnet mit einem nuancenreichen Fruchtfächer. Leichte Note von Grapefruits und Gartenkräuter in der Nase. Am Gaumen gute Mineralik, sehr finessenreich mit zarter Apfel-Birnen-Frucht im Nachhall.

Alkohol: 13,0 %vol
Restzucker: 1,2 g/l – trocken
Säure: 5,0 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C
Reifepotential: 3 bis 5 Jahre

Passt perfekt zur österreichischen Küche, vom Wiener Schnitzel bis zum Tafelspitz. Auch solo zeigt er sich für gemütliche Runden von seiner besten Seite!

