

# Diana 2016

## Zweigelt, Cabernet Sauvignon & Merlot



### 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

Dieser Cuvée besteht aus Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon. Die Trauben für diesen Rotwein 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 Wein wurden die Trauben Anfang November geerntet. Am Rebstock hingen nur mehr hochreife Rotweitrauben, die zuvor ausselektioniert wurden. Im Keller wurde das Traubenmaterial gerebelt und einer klassischen Maischegärung unterzogen. Nach einigen Tagen konnte der vergorene Wein abgepresst werden. Der biologische Säureabbau erfolgte kontrolliert im Stahltank. Der junge Rotwein wurde danach zur Gänze in neue 300-l-Holzfässer gefüllt. Er durfte 16 Monate im kleinen Holzfass reifen und wurde danach in die Flasche gefüllt.

### Weinbeschreibung

Dunkles Rubingranat, in der Nase vollreife, dunkle Frucht mit feinen Edelholzanklängen, am Gaumen tief und komplex, saftige Weichselmarmelade und reife Tannine, gut ausbalancierter, kräftiger Cuvée mit hohem Reifepotential

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 1,0 g/l – trocken

Säure: 5,4 g/l

### Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 15-17° C

Reifepotential: mind. 15 Jahre

Dieser Wein ist ein perfekter Begleiter zu allen dunklen Fleischgerichten mit kräftigen Saucen. Sehr gut passt er auch zu Wild- und Pilzgerichten. Auch ohne Speisebegleitung ist Diana der richtige Wein für besondere Gelegenheiten!

### Auszeichnungen 2017

Austrian Wine Challenge Gold

NÖ Weinprämierung Gold

A la Carte 92 Punkte

Falstaff 90 Punkte

1. Platz Jahrgangverkostung Vinum Circa Montem

