

Zweigelt

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 Rotweintrrauben für diesen Zweigelt 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 Zweigelt wurden die zuvor selektierten Trauben Ende November handverlesen. 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. Danach wurde der Wein zu je einem Drittel ins neue, einjährige und zweijährige Holzfass umgezogen. Dieser Zweigelt durfte 12 Monate im Holzfass reifen, bevor er in Flaschen gefüllt wurde.

Weinbeschreibung

Leuchtendes Rubingranat; duftet nach reifen Kirschen. Am Gaumen feine Würze, stoffig, gut eingebundenes Holz. Im Abgang zeigt er sich kraftvoll mit einer schönen Länge, gutes Lagerpotential.

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 1,1 g/l – trocken

Säure: 5,4 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 15 bis 17° C

Reifepotential: 3 bis 5 Jahre

Hervorragender Begleiter zu einer Vielzahl an kräftigen Speisen, wie Rind-, Schweine- oder Wildfleisch, auch zu Pasta und Pilzgerichten passt er perfekt.

