

Neuburger

Ried KREMSEK KOGL

Reserve 2018



MÜLLER
GÖTTWEIGER BERG

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 Kremser Kogl. Die Hangterrassen dieser Lage, nahe dem kleinen Weinort Hollenburg, bestehen aus Konglomeratgestein mit unterschiedlich starken Lössauflagen. Das Mikroklima ist vor allem geprägt durch den Einfluss der Donau und den kühlen Nachttemperaturen. Dies ermöglicht eine lange Reifung am Stock und Weine mit vielschichtiger Frucht!

Vinifizierung

Die Trauben wurden genauestens per Hand selektioniert. Im Keller durften wir reife Trauben verarbeiten. Die Trauben wurden nach einer kurzen Standzeit im Keller abgepresst und danach temperaturgesteuert im Stahltank vergoren. Mitte Jänner wurde der Wein abgezogen und durfte für einige Monate im kleinen Holzfass auf der Feinhefe ruhen, bevor er abgefüllt wurde.

Weinbeschreibung

kraftiges Grüngelb, in der Nase zart blumig, am Gaumen entfaltet er ein Aroma nach Nüssen und reifen Früchten, sehr cremige Textur mit langem Abgang; ein Vinothekswein mit Reifepotential!

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 1,2 g/l – trocken

Säure: 5,0 g/l

Trink- und Speiseempfehlung

ideal bei 10° C

Reifepotential: mind. 15 Jahre lagerfähig

Passt perfekt zu kräftigen Gerichten mit Saucen und Pilzen, aber auch zu Käse. Er ist ein sehr universeller Speisebegleiter! Auch ohne Speisebegleitung ist er der richtige Wein für besondere Anlässe!

