Grüner Veltliner

Kremstal 2019

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 im Kremstal. Hier wird der Charakter des Grünen Veltliners vor allem durch das einzigartige Klima geprägt, denn 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

Die Trauben wurden im September gelesen und ohne lange Standzeit abgepresst. Dies ergab einen sehr fruchtig-frischen Most mit einer angenehmen Würze. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank. Im Jänner wurde der Wein abgezogen und abgefüllt.

Weinbeschreibung

helles Grüngelb, frische Noten nach grünem Apfel in der Nase, am Gaumen schöne Frucht mit Anklängen nach weißem Pfeffer, klassischer Veltliner

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker:2,0 g/l – trocken

Säure: 5,7 g/l

Trink- und Speisenempfehlung

ideal bei 8 bis 10° C

Reifepotential: 2 bis 3 Jahre

Dieser Wein passt perfekt zur österreichischen Hausmannskost oder würzigen Küche, wie asiatischen Speisen oder auch scharfen Gerichten. Dieser frische Veltliner ist besonders geeignet für einen Aperitif an warmen Sommertagen.

Weingut Müller GmbH | Hollenburgerstraße 12 | 3508 Krustetten | Austria
Telefon +43 (0) 2739 2691 | info@weingutmueller.at | www.weingutmueller.at