



# MÜLLER

SEIT 1936

## BEERENAUSLESE

### GRÜNER VELTLINER

2017

Grüner Veltliner, pur und konzentriert. Dafür verarbeiten wir einzelne, sorgfältig selektionierte Beeren aus der Ried Gottschelle. Handarbeit, die belohnt wird. Mit intensiven Aromen nach gelben Früchten und Waldhonig.

### HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus unserer Riede Gottschelle am Fuße des Göttweiger Berges. Südlich ausgerichtete Terrassenlagen auf mächtigen Lösswänden und steinigem Granulit-Boden bieten ideale Bedingungen für den Grünen Veltliner. Die bis zu 60 Jahre alten Rebstöcke bringen extraktreiche, lagerfähige Weine mit klarer Frucht, Eleganz und feiner Finesse hervor. Historisch erstmals 1341 als „Gotschalich“ erwähnt, verdankt die Lage ihren Namen vermutlich dem Ausdruck „Goetschen“ – scharfer Vorsprung eines Bergrückens. Besonderheit der Riede sind die Lösswände mit zahlreichen Bruthöhlen des bunten Bienenfressers.

### VINIFIZIERUNG

Für diese Grüner-Veltliner-Beerenauslese wurden nur die besten, von Edelkäse (Botrytis) befallenen Trauben selektiv geerntet. Die Botrytis sorgt auf natürliche Weise für die Konzentration von Zucker und Aromen, wodurch besonders vollreife und geschmacksintensive Trauben entstehen. Schonend abgepresst und temperaturkontrolliert vergoren, entwickelt der Wein mit der Zeit eine dezente, leicht rauchige Note, die seine intensive Frucht und die typische Veltliner-Finesse elegant ergänzt.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Kräftiges Goldgelb mit strahlenden Reflexen. In der Nase zeigen sich vollreife Äpfel, feiner Blütenhonig und dezente Rauchanklänge. Am Gaumen saftige Frucht mit zarter Karamellnote und animierender Säure, im Nachhall elegant mit überzeugender Länge.

### TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Diesen Süßwein genießt man am besten gekühlt bei 10-12°C. Er passt hervorragend zu Süßspeisen wie Obstkuchen oder Crèmes, harmonisiert aber auch wunderbar mit würzigen oder reifen Käsesorten. Auch solo ist er ein Genuss zum Abschluss.



<b>Qualitätsstufe</b>	Prädikatswein
<b>Herkunft</b>	Ried Gottschelle Furth
<b>Rebsorte</b>	Grüner Veltliner
<b>Alkohol</b>	10,0 %vol
<b>Restzucker</b>	131,8 g/l - süß
<b>Säure</b>	5,7 g/l
<b>Reifepotential</b>	mind. 10 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	8-10°C

