



MÜLLER

SEIT 1936

RIED FUCHABERG

CHARDONNAY

2025

Elegant und frisch. Dieser Chardonnay konzentriert sich auf das Wesentliche. Seine Salzigkeit, die feinen Zitrusnoten. Ein Chardonnay, der seine Herkunft zeigt: die Ried Fuchaberg mit ihrem kargen Verwitterungsgestein und dem kalkhaltigen Löss.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben für diesen Chardonnay stammen aus unseren terrassierten Weingärten der Lage Fuchaberg im südlichen Kremstal, deren Hänge nach Südost, Nordost und Ost ausgerichtet sind. Die Riede profitiert von viel Sonne und guter Durchlüftung, wodurch die Trauben optimale Reife erlangen. Das warme Klima, geprägt vom pannonischen Einfluss aus dem Osten, schafft ideale Bedingungen für kräftige Burgundersorten wie Chardonnay.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden bei voller physiologischer Reife selektiv gelesen. Nach dem Rebellen wurden sie ohne Maischestandzeit schonend abgepresst und temperaturgesteuert im Edelstahltank vergoren. In der abklingenden Gärung wurde der Wein ins große Holzfass überführt, wo er auf der Feinhefe sein volles Aroma entwickeln konnte.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Mittleres Gelbgrün. Elegant und frisch in der Nase mit feinen Zitrusnoten und subtilen Gewürzanklängen. Am Gaumen konzentriert auf das Wesentliche, mit klarer Struktur, lebendiger Salzigkeit und feiner Würze. Ein Chardonnay, der seine Herkunft aus der Ried Fuchaberg zeigt – geprägt von kargem Verwitterungsgestein und kalkhaltigem Löss – und Eleganz, Frische sowie Herkunftstreue perfekt verbindet.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser elegante, feinwürzige Chardonnay passt hervorragend zu leichten Fischgerichten, Meeresfrüchten, gedämpftem oder gegrilltem Gemüse sowie zu frischen Salaten. Auch zu feinen Pastagerichten mit leichter Sauce oder zu raffinierten, vegetarischen Gerichten ist er ein idealer Begleiter. Dank seiner frischen Säure und klaren Struktur ist er zudem ein Genuss für besondere Momente – auch solo. Servieren Sie den Chardonnay am besten im Burgunderglas.



Qualitätsstufe	Qualitätswein
Herkunft	Ried Fuchaberg
Rebsorte	Chardonnay
Alkohol	13,5 %vol
Restzucker	4,0 g/l - trocken
Säure	5,7 g/l
Reifepotential	5-7 Jahre
Trinktemperatur	8-10°C

