



# MÜLLER

SEIT 1936

## COLLAGE IN ROT

Ein Rotwein, der einfach Spaß macht. Vibrierend, fruchtbetont – und am besten leicht gekühlt serviert. Eine Collage verschiedener Jahrgänge und Rebsorten wie Zweigelt, Sankt Laurent, Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch.

### HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Das Zusammenspiel von sonnigen Tagen und kühlen Nächten verleiht dem Zweigelt seine charakteristische Fruchtigkeit und feine Eleganz. Auch der Einfluss der Donau sowie die tiefgründigen Lehm- und Lössböden prägen seinen runden, samtigen Charakter maßgeblich.

### VINIFIZIERUNG

Im Keller wurde das selektiv verletzte Traubenmaterial gerebelt und einer klassischen Maischegärung unterzogen, bei der alkoholische Gärung und biologischer Säureabbau gleichzeitig abliefen. Nach zirka 2 Wochen konnte der Wein abgepresst und weiter ausgebaut werden, bevor er in Flaschen gefüllt wurde.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Mittleres Rubingranat, in der Nase frische Himbeere und Weichsel. Am Gaumen setzt sich die knackige Beerenfrucht fort, eingebunden in eine perfekte Balance von Frucht und feinem Edelmilch – trendig, modern und unkompliziert im Genuss.

### TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Leicht gekühlt bei 14–16 °C serviert, entfaltet der Wein seine frische Beerenaromatik und vibrierende Frische optimal.

Perfekt zu leichten Fleischgerichten wie gebratenem Geflügel, Kalb oder zarten Schweinerippen, aber auch zu vegetarischen Speisen wie Ratatouille, Pilzpfannen oder frischen Salaten. Passt außerdem wunderbar zu feinen Käseplatten, von Ziegenkäse bis mildem Hartkäse. Natürlich auch Solo ein Genuss.



<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein
<b>Herkunft</b>	Niederösterreich
<b>Rebsorte</b>	ZW, SL, CS, BF, ...
<b>Alkohol</b>	13,0 %vol
<b>Restzucker</b>	2,0 g/l - trocken
<b>Säure</b>	5,4 g/l
<b>Reifepotential</b>	5 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	14-16°C

