



MÜLLER

SEIT 1936

COLLAGE

IN WEISS

2025

Ein Weißwein, der einfach Spaß macht. Frisch und fruchtig. Eine Collage aus typischen und fast vergessenen Rebsorten wie Grüner Veltliner, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Neuburger, Traminer & mehr.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weingärten rund um unser Weingut. Das Zusammenspiel von warmen Tagen und kühlen Nächten sorgt für die charakteristische Frucht, Frische und Lebendigkeit der Trauben. Die tiefgründigen Lehm- und Lössböden sowie der prägende Einfluss der Donau verleihen dem Wein zusätzliche Eleganz, Struktur und Mineralität.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben der verschiedenen Sorten wurden jeweils selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Durch die rasche Pressung ohne lange Standzeit entstand ein besonders fruchtbetonter, frischer Most mit feiner Würze. Die anschließende temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank bewahrte die sortentypische Aromatik optimal. Anschließend wurden die einzelnen Komponenten zu einem harmonischen Cuvée vereint, das Frische, Frucht und Finesse perfekt miteinander verbindet.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Ein Weißwein, der richtig Freude bereitet: frisch, lebendig und fruchtig. In der Nase zeigt sich eine harmonische Collage aus typischen und fast vergessenen Rebsorten wie Grüner Veltliner, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Neuburger, Traminer und weiteren. Am Gaumen saftig, aromatisch und leicht zugänglich, mit lebendiger Frische und schöner Mineralität – ein Wein, der einfach Spaß macht.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser frische, fruchtige Weißwein macht einfach Spaß – pur genossen oder als Begleiter zu leichten Gerichten. Er passt hervorragend zu sommerlichen Salaten, gegrilltem Gemüse, leichten Fisch- oder Meeresfrüchtegerichten und mild gewürzten Geflügelgerichten. Auch zu exotischen, aromatischen Speisen wie asiatischen Bowls oder veganen, würzigen Gerichten harmoniert er perfekt.



Qualitätsstufe	Qualitätswein
Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	GV, GM, SB, NB, TR, ...
Alkohol	12,0 %vol
Restzucker	3,4 g/l - trocken
Säure	6,7 g/l
Reifepotential	2-3 Jahre
Trinktemperatur	8-10°C

