



# MÜLLER

SEIT 1936

## DIANA

CUVÉE (ZW, ME, CS)

2020

Grüner Veltliner, ganz klassisch. Da schmeckt man den frischen Apfel, die feine Würze. Typisch für die Rebsorte, die bei den Hofwerk-Weinen im Fokus steht. Geprägt vom Handwerk, gekeltert am Lesehof unserer Familie.

### HERKUNFT UND TERROIR

Dieser Cuvée besteht aus Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon. Die Trauben für diesen Rotwein stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Die Rebanlagen befinden sich größtenteils auf warmen Schotterböden mit einer kräftigen Lössauflage. Besonders der Einfluss des warmen pannonischen Klimas aus dem Osten und das Mikroklima des Donautales fördern die optimale Reifung der Trauben.

### VINIFIZIERUNG

Für diesen Cuvée wurden die Trauben zum optimalen Reifezeitpunkt selektiv geerntet – am Rebstock hingen nur noch vollreife, sorgfältig ausgewählte Rotweintrrauben. Im Keller wurde das Traubenmaterial gerebelt und einer klassischen Maischegärung unterzogen. Nach einiger Zeit konnte der Wein abgepresst werden, während der biologische Säureabbau kontrolliert im Stahltank abließ. Anschließend reifte der junge Rotwein vollständig in 225L- und 300L-Fässern (zwei Drittel gebrauchtes, ein Drittel neues Holz) und durfte 24 Monate lang seine Aromen und Struktur entwickeln, bevor er in Flaschen gefüllt wurde.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dunkles Rubingranat. In der Nase intensive schwarze und rote Beerenfrucht, Anklänge von Cassis, Kirsche & Zwetschke. Feine Würznoten und dezent geröstetes Holz. Am Gaumen komplex und strukturiert, mit saftiger Weichselmarmelade, gut integrierten, reifen Tanninen, ausgewogener Säure und einer angenehmen kühlen Frische. Ein kräftiger, harmonischer Cuvée mit Tiefe, Konzentration und exzellentem Reifepotential.

### TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Cuvée entfaltet sein volles Aroma am besten, wenn er vor dem Servieren karaffiert wird. Ein großes Rotweinglas unterstützt die Entfaltung der komplexen Frucht- und Würzaromen sowie der eleganten Tannine. Ein perfekter Begleiter zu dunklen Fleischgerichten mit kräftigen Saucen, Wild- und Pilzgerichten. Auch ohne Speisenbegleitung ist diese Cuvée der ideale Wein für besondere Anlässe und genussvolle Momente.



<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein
<b>Herkunft</b>	Niederösterreich
<b>Rebsorte</b>	Cuvée (ZW, ME, CS)
<b>Alkohol</b>	13,5 %vol
<b>Restzucker</b>	1,0 g/l - trocken
<b>Säure</b>	5,6 g/l
<b>Reifepotential</b>	mind. 15 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	15-17°C

