



MÜLLER

SEIT 1936

5TH ELEMENT GRÜNER VELTLINER 2022 RESERVE

Grüner Veltliner, einen Tick anders. Getragen von der Idee der jungen Generation am Weingut: vier Geschwister, die mit diesem Wein ihr „fünftes Element“ gestalten. Dafür kommt nur das Beste in die Flasche: eine Selektion aus drei Top-Rieden des Kremstals.

HERKUNFT UND TERROIR

Nur physiologisch vollreife Trauben aus unseren Besten Lagen im südlichen Kremstal kommen für diesen Grünen Veltliner in Frage. Die Reben gedeihen auf kalkhaltigem Konglomerat und Löss, ein Terroir, das Frische, Eleganz und präzise Frucht für diesen Spitzenwein ermöglicht.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben werden selektiv verlesen und schonend verarbeitet. Ein Teil des Weins reift im Edelstahltank, ein Teil im österreichischen Holzfass, bevor die beiden Komponenten cuvettiert und weiter auf der Feinhefe gelagert werden – ohne Battonage oder Sur Lie Ausbau. Insgesamt verbringt der Wein ein Jahr im Fass und Stahltank, anschließend ein weiteres Jahr auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldgelb im Glas. In der Nase würzige Aromen mit feiner Mineralität und dezenten Fruchtnoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein elegant, mit saftiger Frucht, ausgewogener Säure und präziser Mineralität. Der Abgang ist würzig und lang, ein komplexer Grüner Veltliner mit großem Genuss- und Lagerpotenzial.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Ein gehaltvoller Grüner Veltliner, der auch zu kräftigeren Gerichten seine Frische bewahrt. Ideal zu magerem Schweinefleisch, hellem Geflügel, fettem Fisch wie Lachs, zu leichten Pastagerichten oder mildem Käse. Auch solo entfaltet er seine Eleganz und ist ein Genuss für besondere Anlässe. Am besten in einem Burgunderglas servieren und, wenn möglich, vorab karaffieren, um sein volles Aroma zu entfalten.



Qualitätsstufe	Kremstal DAC
Herkunft	Kremstal
Rebsorte	Grüner Veltliner
Alkohol	13,0 %vol
Restzucker	3,0 g/l - trocken
Säure	5,2 g/l
Reifepotential	mind. 15 Jahre
Trinktemperatur	10°C

