



MÜLLER

SEIT 1936

RIED EICHBÜHEL GRÜNER VELTLINER 2023 RESERVE

Von ganz oben. Die Ried Eichbühel liegt auf 335 m, ist geprägt von Kalk, Konglomeratgestein und kühlem Klima. Hier können die Trauben lange reifen. Das macht diesen Grünen Veltliner so komplex, seine Frucht so exotisch.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Riede Eichbühel, unsere höchstgelegene Lage auf 335-350 m Seehöhe, ist weitgehend nach Nordwesten und Westen ausgerichtet. Terrassenartig angelegte, gut durchlüftete Weingärten und das kühlere, windige Klima ermöglichen eine lange Reife der Trauben. Der Boden aus schottrig-mergeligem Konglomerat & kalkhaltigem Löss bietet ideale Bedingungen für elegante, charakter- und kraftvolle Grüner Veltliner.

VINIFIZIERUNG

Unser Grüner Veltliner Eichbühel ist immer das Schlusslicht der Ernte. Vollreife, besonders geschmacksintensive Trauben werden bereits im Weingarten sorgfältig selektioniert. Ein Teil der Trauben wird als Ganztraube verarbeitet, der Rest nach kurzer Standzeit schonend abgepresst und temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren. Nach der Gärung reift der Wein mehrere Monate auf der Feinhefe im österreichischen Holzfass. Im Juli nach der Ernte wird er abgefüllt und reift anschließend ein weiteres Jahr in der Flasche, bevor er zwei Jahre nach der Lese im September auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Mittleres Grüngelb mit silberfarbenen Reflexen. In der Nase zeigt sich ein facettenreiches Bukett aus gelben Früchten, wie Apfel und Honigmelone, begleitet von Wiesenkräutern, Limetten- und Orangenzenen, unterlegt von zarten tabakigen Nuancen. Am Gaumen reife, saftige Frucht mit elegantem Säurebogen, klarer Mineralität und harmonischer Struktur. Ein komplexer Grüner Veltliner mit hohem Lager- und Reifepotenzial.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Unser Grüner Veltliner Eichbühel entfaltet sein volles Potenzial zu würzig-exotischen Gerichten, gebackenem wie Wiener Schnitzel oder Falafel. Auch solo zeigt er seine ganze Eleganz und Komplexität – ein Wein für besondere Momente und genussvolle Anlässe. Am besten in einem Burgunderglas servieren und, wenn möglich, vorab karaffieren, um sein volles Aroma zu entfalten.



Qualitätsstufe	Kremstal DAC
Herkunft	Ried Eichbühel
Rebsorte	Grüner Veltliner
Alkohol	13,5 %vol
Restzucker	3,8 g/l - trocken
Säure	5,4 g/l
Reifepotential	mind. 15 Jahre
Trinktemperatur	10°C

