MÜLLER

SEIT 1936

GRÜNER VELTLINER

HOFWERK

2025

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

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Das Zusammenspiel von warmen Tagen und kühlen Nächten verleiht dem Grünen Veltliner seine sortentypische Frucht und Frische. Auch der Einfluss der Donau sowie die tiefgründigen Lehm- und Lössböden prägen seinen Charakter maßgeblich.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv gelesen und schonend verarbeitet. Durch die rasche Pressung ohne lange Standzeit entstand ein besonders fruchtbetonter, frischer Most mit feiner Würze. Die anschließende Gärung erfolgte temperaturkontrolliert im Edelstahltank, wodurch die sortentypische Aromatik optimal bewahrt werden konnte.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles Grüngelb. Frische Apfelaromen und feine Würze in der Nase. Am Gaumen lebendig mit saftiger Apfelfrucht und würzigem Abgang. Ein Klassiker!

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Ein vielseitiger Begleiter – ideal zur österreichischen Küche, zu frischen Salaten, leichten Vorspeisen oder gegrilltem Gemüse. Auch solo als frischer Aperitif an sonnigen Tagen macht unser Grüne Veltliner Hofwerk viel Freude.

Qualitätsstufe	Qualitätswein
Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Grüner Veltliner
Alkohol	12,5 %vol
Restzucker	1,7 g/l - trocken
Säure	6,0 g/l
Reifepotential	2-3 Jahre
Trinktemperatur	6-8°C

ZERTIFIZIERT 4696689 NACHHALTIG AUSTRIA

Vegan

Weingut Müller GmbH, Hollenburgerstraße 12, 3508 Krustetten - Austria
Tel. +43 (0) 2739 2691, info@weingutmueller.at, www.weingutmueller.at