



MÜLLER

SEIT 1936

RIED KREMSEK KOGL GRÜNER VELTLINER 2025

Der Elegante. Ein Grüner Veltliner mit feiner Frucht und Mineralik. Dank einer ganz besonderen Herkunft: der Ried Kremser Kogl, wo Konglomeratgestein, Kalk & Löss den Boden prägen.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus unseren Weingärten der Lage Kremser Kogl. Diese Lage befindet sich im südlichen Kremstal, nahe dem kleinen Weinort Hollenburg. Der Boden dieser Riede bringt sehr schön fruchtige und ebenfalls würzige Weine hervor. Das Klima ist geprägt von den Ausläufern des pannonischen Klimas kombiniert mit den kalten, nächtlichen Luftströmen aus dem nördlichen Waldviertel.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv verlesen und schonend abgepresst, sodass ein fruchtig-frischer Most mit feiner Würze entstand. Die Gärung erfolgte temperaturkontrolliert im Edelstahltank. Anschließend reifte der Wein bis März im Tank, bevor er auf die Flasche gefüllt wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles Grüngelb. Zarte Heublumen- und Apfelaromen in der Nase, am Gaumen klare Frucht, elegante Finesse und am Faumen sehr fein mit salzig-mineralischem Abgang.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Vielseitig und lebendig – ein idealer Begleiter zur klassischen österreichischen Küche, zu leichten Hauptgerichten mit hellem Fleisch oder Fisch sowie zu frischem Gemüse. Auch international zeigt er seine Qualitäten, z.B. zu asiatischen Wok-Gerichten oder Sushi.



Qualitätsstufe	Kremstal DAC
Herkunft	Ried Kremser Kogl
Rebsorte	Grüner Veltliner
Alkohol	12,5 %vol
Restzucker	1,4 g/l - trocken
Säure	5,5 g/l
Reifepotential	2-3 Jahre
Trinktemperatur	6-8°C

