



MÜLLER

SEIT 1936

KRUSTETTEN GRÜNER VELTLINER 2025

Krustetten. Zuhause unserer Familie – und dieses Grünen Veltliners. Der Löss bringt die typische Würze, das kühle Klima die Eleganz. Macht zusammen: Herkunft, die man schmeckt.

HERKUNFT UND TERROIR

Krustetten, im südlichen Kremstal, ist die Heimat unserer Familie – und dieses Grünen Veltliners. Die Trauben gedeihen auf kalkhaltigem Konglomerat mit eiszeitlichen Lössanwehungen. Die kühle Höhenlage bringt zusätzlich elegante, präzise Weine mit sortentypischer Frucht hervor. Zusammenspiel von Terroir und Klima verleiht dem Grünen Veltliner seine feine Würze und geschmeidige Eleganz – kurz: Herkunft, die man schmeckt.

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. In der Nase feine Heublumen- und Zitrusnoten sowie würzige Anklänge, dazu grüner Apfel. Am Gaumen lebendig mit würzigem Abgang.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Ein vielseitiger Begleiter – frisch und lebendig solo oder als Aperitif. Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, frischen Salaten, Gemüse, Fisch, Geflügel und dezent gewürzten asiatischen Gerichten.



Qualitätsstufe	Kremstal DAC
Herkunft	Krustetten
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

