



MÜLLER

SEIT 1936

RIED NEUBERG GRÜNER VELTLINER 2025

Feine Würze. Voller Schmelz. Dieser Grüner Veltliner spielt seine Stärken aus. Und die seiner Herkunft: der Ried Neuberg, wo tiefgründiger Löss und Verwitterungsgestein den Boden prägen.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus unserer Riede Neuberg, einer südlich ausgerichteten Terrassenlage. Der Boden besteht aus Löss über kalkhaltigem Verwitterungsgestein und bietet ideale Voraussetzungen für reife Frucht und elegante Struktur. Diese besondere Kombination von Lage, Boden und Klima verleiht dem Grünen Veltliner Präzision, feine Würze und geschmeidige Eleganz – Herkunft, die man schmeckt.

VINIFIZIERUNG

Für die Lese wurde die physiologische Vollreife der Trauben sorgfältig abgewartet – nur perfekt ausgereiftes Lesegut wanderte in die Leseboxen. Nach dem schonenden Abpressen wurde der Most vorgeklärt und temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren. Anschließend wurde der Wein abgezogen & reifte mehrere Wochen auf der Feinhefe, bevor er im März filtriert und abgefüllt wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles Grüngelb im Glas. In der Nase elegant und vielschichtig, mit Aromen reifer Früchte wie grüner Apfel, ergänzt durch zarte Zitrus- und Heublumennuancen. Am Gaumen klar und lebendig, mit präziser Frucht, feiner Säurestruktur und einem ausgewogenen, würzig-elegantem Abgang.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Grüne Veltliner begleitet charmant klassische österreichische Gerichte, vom Wiener Schnitzel bis zum Tafelspitz, und passt ebenso hervorragend zu würzigen asiatischen Speisen. Auch solo ist er ein Genuss für sich!



Qualitätsstufe	Kremstal DAC
Herkunft	Ried Neuberg
Rebsorte	Grüner Veltliner
Alkohol	12,5 %vol
Restzucker	1,8 g/l - trocken
Säure	5,4 g/l
Reifepotential	3-5 Jahre
Trinktemperatur	8-10°C

