



# MÜLLER

SEIT 1936

## SEKT AUSTRIA GROSSE RESERVE GRÜNER VELTLINER

Eine Selektion aus Grüner-Veltliner-Trauben. Traditionelle Flaschengärung. Rund 40 Monate auf der Feinhefe. Viele Details machen diesen eleganten Sekt zu etwas Großem. Und die Perlage so fein, die Textur so cremig.

### HERKUNFT UND TERROIR

Die vollreifen Grüner Veltliner Trauben für unseren Sekt stammen alle aus Weingärten rund um den Göttweiger Berg im südlichen Kremstal. Die Rebanlagen befinden sich größtenteils auf warmen Schotterböden mit einer kräftigen Lössauflage. Besonders der Einfluss des warmen pannonischen Klimas aus dem Osten und das Mikroklima des Donautales beeinflussen die Reifung der Trauben positiv.

### VINIFIZIERUNG

Für diesen Schaumwein wurden die Trauben physiologisch reif geerntet und schonend als Ganztrauben gepresst. Die alkoholische Gärung des Grundweins erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank, um die fruchtigen Aromen zu bewahren. Anschließend wurde der fruchtbetonte Grundwein für die zweite Gärung traditionell in Flaschen gefüllt und lagerte über 40 Monate auf der Hefe, bevor er degorgiert und abgefüllt wurde. So entsteht ein besonders komplexer, eleganter Sekt mit feiner Perlage und großem Reifepotential.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Hellgolden mit angenehm cremiger Perlage. In der Nase zeigen sich reifer Apfel, Birne und dezente Brioche- und Nussnoten. Am Gaumen lebendig mit gelbem Fruchtschmelz, animierender Säure und typischen Grüner-Veltliner-Pfeffernoten – ein eleganter, gut strukturierter Sekt mit Tiefe, Komplexität und ausgezeichnetem Reifepotential.

### TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Diesen Große-Reserve-Sekt genießt man am besten gekühlt bei 8–10°C. Serviert wird er idealerweise nicht in der klassischen Sektflöte, sondern in einem Weinglas, damit sich die feine Perlage, der Fruchtschmelz und die komplexen Aromen voll entfalten können. Sie eignen sich hervorragend als Aperitif, passen aber auch zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten oder zu feinen Käsevariationen – und sind selbst ohne Speisen ein eleganter Genuss für besondere Momente.



<b>Qualitätsstufe</b>	Sekt g.U. Große Reserve
<b>Herkunft</b>	Göttweiger Berg
<b>Rebsorte</b>	Grüner Veltliner
<b>Alkohol</b>	12,0 %vol
<b>Restzucker</b>	3,7 g/l - brut
<b>Säure</b>	4,1 g/l
<b>Reifepotential</b>	8 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

