



# MÜLLER

SEIT 1936

## SEKT AUSTRIA GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner, so typisch für unsere Gegend! Und bestens geeignet für klassischen, fruchtbetonten Sekt wie diesen. Den mögen einfach alle. Nicht nur als Aperitif.

### HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Das Zusammenspiel von sonnigen Tagen und kühlen Nächten verleiht dem Wein seine lebendige Frische und feine Frucht. Die mineralischen Böden aus Schotter und verwittertem Gestein sowie der Einfluss der Donau prägen seinen klaren, animierenden Charakter.

### 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 optimal zu bewahren. Anschließend wurde der fruchtbetonte Grundwein nach der Méthode Charmat vergoren und lagerte neun Monate auf der Hefe, bevor er degorgiert und abgefüllt wurde – so entsteht ein lebendiger, aromatischer Sekt mit feiner Perlage.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Hellgelb mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase zeigen sich fruchtige Noten von grünen Äpfeln und Zitrus, ergänzt durch dezente weiße Pfeffernuancen. Am Gaumen lebendig und frisch, mit animierender Säure, klarer Fruchtigkeit und einem typischen Grüner-Veltliner-Charakter – ein eleganter, ausgewogener Sekt mit guter Struktur.

### TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Diesen Sekt genießt man am besten gut gekühlt bei 6–8 °C. Er eignet sich perfekt als Aperitif, harmoniert aber auch hervorragend mit leichten Vorspeisen, frischen Salaten oder milden Fisch- und Meeresfrüchtereichten. Sein fruchtiger, lebendiger Charakter macht ihn außerdem zu einem unkomplizierten Begleiter für gesellige Momente.



<b>Qualitätsstufe</b>	Sekt g.U.
<b>Herkunft</b>	Niederösterreich
<b>Rebsorte</b>	Grüner Veltliner
<b>Alkohol</b>	12,5 %vol
<b>Restzucker</b>	10,1 g/l - brut
<b>Säure</b>	6,0 g/l
<b>Reifepotential</b>	2-4 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	5-7°C

