



MÜLLER

SEIT 1936

STEINMAUER GRÜNER VELTLINER 2025

Ein echter Wachauer. Grüner Veltliner, typisch für seine Herkunft. Dabei stets auf der leichteren, frischen Seite mit seinen Zitrusnoten und der feinen Würze.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus unseren Weingärten in der östlichen Wachau. Die Böden dieser Lagen sind von tiefgründigen, nährstoffreichen Lössschichten mit steinigem Untergrund geprägt. Diese geologischen Voraussetzungen verleihen den Weinen eine ausgeprägte Fruchtigkeit, ergänzt durch eine feine mineralische Note. Das Klima der Region wird durch die Ausläufer des pannonischen Klimaraums geprägt und zugleich durch kühlende, nächtliche Luftströmungen aus dem nördlich gelegenen Waldviertel beeinflusst. Zusätzlich trägt die Donau zu ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturschwankungen bei und wirkt zugleich temperaturnausgleichend auf das regionale Mikroklima.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv handverlesen 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 mit jugendlichen Reflexen. In der Nase feine Aromen von grünem Apfel mit dezent würzigen Nuancen. Am Gaumen trocken, fruchtbetont und von lebendiger Säure getragen, ergänzt durch mineralische Komponenten. Ein aromatischer Veltliner mit eleganter Finesse und harmonischem Abgang.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Wein ist ein vielseitiger Begleiter und leicht zugänglich. Er harmonisiert hervorragend mit asiatischen Gerichten, wie würzigen Wok-Speisen oder Sushi, sowie mit leichten Vorspeisen, frischen Salaten und mild gewürztem Fisch oder Geflügel. Auch solo ein Genuss.



Qualitätsstufe	Wachau DAC
Herkunft	Wachau
Rebsorte	Grüner Veltliner
Alkohol	12,5 %vol
Restzucker	2,7 g/l - trocken
Säure	6,1 g/l
Reifepotential	2-3 Jahre
Trinktemperatur	6-8°C

