



# MÜLLER

SEIT 1936

## RIED KREMSEK KOGL

### NEUBURGER

2025

Neuburger, eine echte Rarität. Dieser stammt von den Terrassen der Ried Kogl, die dem Wein eine feine Mineralität mitgeben. Dazu ein ganzes Potpourri an Aromen: frische Walnuss, gelbe Birne, zart floral.

### HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben für diesen Neuburger stammen aus unseren Weingärten der Lage Kremser Kogl, nahe dem kleinen Weinort Hollenburg im südlichen Kremstal. Die terrassierten Hänge bestehen aus Konglomeratgestein mit unterschiedlich starken Lössauflagen und eignen sich dank ihres warmen Untergrunds besonders für den Neuburger. Das Mikroklima der Lage, geprägt von kühlen Nächten und den Einflüssen des pannonischen Klimas, ermöglicht eine lange Reife am Stock und erzeugt Weine mit vielschichtiger Frucht, Eleganz und feiner Würze. Die Kombination aus Hanglage, Boden und Klima bildet die Grundlage für einen Wein mit nussigem Charakter, komplexem Gaumen und geschmeidigem Schmelz.

### VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv geerntet und nach einer kurzen Standzeit schonend abgepresst. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Edelstahltank, um die fruchtigen und würzigen Aromen optimal zu bewahren. Mitte Jänner wurde der Wein abgezogen und für einige Monate auf der Feinhefe im kleinen Holzfass gereift, bevor er abgefüllt wurde. Nach einer Phase der Flaschenreife kommt der Wein schließlich auf den Markt, mit geschmeidigem Schmelz und komplexem Gaumen.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Kraftvolles Grüngelb mit goldenen Reflexen. In der Nase zarte, blumige Noten, feine Nuancen von weißem Nougat, Orangenesten und einem Hauch Mango, unterlegt von Blütenhonig. Am Gaumen entfaltet der Wein Aromen von Nüssen und reifen Früchten, begleitet von zarter Holzwürze, einem Hauch Banane und Karamell. Die cremige Textur und gut eingebundene Säurestruktur verleihen Länge und Balance. Ein kraftvoller Neuburger mit Reifepotential und idealem Begleiter zu gehaltvollen Speisen.

### TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser kraftvolle Neuburger harmonisiert hervorragend zu gehaltvollen Speisen wie cremigen Kalbs- oder Schweinefleischgerichten, Pilzrisotto oder reichhaltigen Gemüsevariationen. Servieren Sie ihn idealerweise im Burgunderglas und karaffieren Sie den Wein vor dem Genuss. Nehmen Sie ihn einige Minuten aus dem Kühlschrank – ein paar Grad mehr Temperatur lassen seine Aromen von Nüssen, reifen Früchten und feiner Holzwürze optimal zur Geltung kommen. Dank seiner cremigen Textur und ausgewogenen Säure ist er auch solo ein echter Genuss.



|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| Qualitätsstufe  | Qualitätswein     |
| Herkunft        | Ried Kremser Kogl |
| Rebsorte        | Neuburger         |
| Alkohol         | 13,5 %vol         |
| Restzucker      | 1,8 g/l - trocken |
| Säure           | 6,0 g/l           |
| Reifepotential  | mind. 15 Jahre    |
| Trinktemperatur | 8-10°C            |

