



MÜLLER

SEIT 1936

PINOT NOIR

Wachau RESERVE 2023

Klare Frucht, feine Würze. Dieser Pinot Noir aus der Wachau spannt den Bogen. Himbeere, Kirsche, Brombeere, feines Tannin – ein harmonisches Ganzes. So besonders wie seine Wachauer Herkunft.

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. 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 temperaturlausgleichend auf das regionale Mikroklima.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv von Hand verlesen, im Keller schonend gerebelt und einer klassischen Maischegärung unterzogen. Nach der Gärung lagerte der Wein weitere drei Wochen auf der Maische, bevor er abgepresst wurde. Der biologische Säureabbau erfolgte dabei zeitgleich mit der alkoholischen Gärung. Anschließend reifte der junge Rotwein im Stahltank, bevor er im Frühjahr für 12 Monate in gebrauchte 500 L- und 300 L-Eichenfässer gefüllt wurde. Nach der Reifezeit wurde der Wein schließlich in die Flasche abgefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Strahlendes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase fein und elegant, mit Kräuterwürze, würzigen Nuancen und einem Hauch Schokolade. Am Gaumen finessenreich, mit Himbeeren, reifen Kirschen und Beerenkonfit, ergänzt durch dezente Rauch- und Holzaromen. Samtige Tannine und ein salzig-mineralischer Nachhall verleihen Struktur und Lebendigkeit. Ein eleganter, pikanter Wein, der hervorragend zu Speisen passt, aber auch solo überzeugt.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Pinot Noir passt hervorragend zu gebratenem Geflügel, Rinderfilet, Lamm oder herzhaften Schmorgerichten. Auch Pilzgerichte, gegrilltes Gemüse oder mild gereifter Käse harmonieren perfekt mit seiner eleganten Struktur und den samtigen Tanninen. Vor dem Genuss empfiehlt sich leichtes Karaffieren und das Servieren in einem großen Glas, um die Aromen voll zu entfalten.



Qualitätsstufe	Wachau DAC
Herkunft	Ried Süßenberg Mautern
Rebsorte	Pinot Noir
Alkohol	13,0 %vol
Restzucker	1,1 g/l - trocken
Säure	4,9 g/l
Reifepotential	mind. 10 Jahre
Trinktemperatur	15-17°C

