



MÜLLER

SEIT 1936

RIED GOLDBERG

RIESLING

2023 RESERVE

Dieser Riesling greift in die Vollen. Reifer Pfirsich, runder Schmelz und strukturierte Säure. Plus eine feine Würze, die vom Konglomeratgestein in den tiefen Bodenschichten stammt. Eben durch und durch tiefgründig.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Ried Hollenburger Goldberg liegt am östlichen Rand der Ried Lusthausberg und ist vorwiegend nach Südwesten ausgerichtet. Die Reben stehen auf kalkigen, sandig-steinigen Böden aus Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation, Ablagerungen aus der Ur-Traisen vor etwa 15 Millionen Jahren. Die nach Süden geneigte Hanglage in einem Kessel sorgt für ein besonders warmes Mikroklima, das die Reife der Trauben optimal fördert. Auf diesen Böden fühlt sich der Riesling besonders wohl und entwickelt Weine mit rundem Körper, intensiver Aromatik und ausgeprägter Komplexität.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben der Lage Goldberg wurden physiologisch vollreif & selektiv geerntet. Die Trauben wurden als Ganztraube schonend verarbeitet. Die temperaturgesteuerte Vergärung in Edelstahltanks bewahrte die feine Struktur. Anschließend reifte der Wein auf der Feinhefe im großen Holz, wodurch er Zeit hatte, seine Struktur, Fülle und aromatische Komplexität optimal zu entwickeln. Im Juli nach der Ernte wird er abgefüllt und reift anschließend ein weiteres Jahr in der Flasche, bevor er zwei Jahre nach der Lese im September auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Mittleres bis kräftiges Gelb. In der Nase zarte Aromen von weißem Pfirsich, gelbem Steinobst und Ananas, unterlegt von Blütenhonig und einem Hauch Orangenzesten. Am Gaumen saftig mit feiner Fruchtsüße, gelber Tropenfrucht und sehr cremiger Textur, getragen von einem finessenreichen, eleganten Säurebogen. Der mineralische Abgang bleibt lange haften und verleiht dem Wein Tiefe. Bereits sehr zugänglich, verfügt er über ein ausgezeichnetes Reifepotenzial.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser kräftige Riesling harmoniert hervorragend mit würzig zubereiteten Fischgerichten, cremigen Pilz- oder Gemüsegerichten und aromatischen, modernen veganen Speisen wie geröstetem Wurzelgemüse, asiatischen Bowls oder würzigen Linsencurrys. Mit seiner Eleganz, Finesse und ausdrucksstarken Aromatik ist er zudem der perfekte Wein für besondere Genussmomente – oder einfach solo zu genießen. Am besten vorab karaffieren, um sein volles Aroma zu entfalten.



Qualitätsstufe	Kremstal DAC
Herkunft	Ried Hollenburger Goldberg
Rebsorte	Riesling
Alkohol	13,0 %vol
Restzucker	2,0 g/l - trocken
Säure	6,8 g/l
Reifepotential	mind. 15 Jahre
Trinktemperatur	8-10°C

