



# MÜLLER

SEIT 1936

## HOFWERK

### RIESLING

2025

Riesling, ganz klassisch. Da schmeckt man die frische Zitronenzeste, den Pfirsich. Typisch für die Rebsorte, die bei den Hofwerk-Weinen im Fokus steht. Geprägt vom Handwerk, gekeltert am Lesehof unserer Familie.

### HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Das Zusammenspiel von warmen Tagen und kühlen Nächten fördert die sortentypische Frucht, feine Säure und mineralische Präzision des Rieslings. Die Böden aus tiefgründigem Lehm, Löss, schottrigem Konglomerat und Kies prägen seinen eleganten, klaren Charakter.

### VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv gelesen 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 im Glas. In der Nase feine Aromen von Steinobst und Zitrus. Am Gaumen saftige Pfirsichfrucht, unterstützt von lebendiger Frische. Im Abgang ausgewogene Eleganz.

### TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Ein eleganter Riesling, der sowohl solo als Aperitif überzeugt, als auch zu leichten Gerichten harmoniert. Passt ideal zu gedämpftem oder gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten, hellem Geflügel, frischen Salaten und mildem Käse.



<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein
<b>Herkunft</b>	Niederösterreich
<b>Rebsorte</b>	Riesling
<b>Alkohol</b>	12,5 %vol
<b>Restzucker</b>	3,4 g/l - trocken
<b>Säure</b>	6,3 g/l
<b>Reifepotential</b>	2-3 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

