



# MÜLLER

SEIT 1936

## KRUSTETTEN

### RIESLING

2025

Krustetten. Zuhause unserer Familie – und dieses Rieslings. Das kühle Klima in den Höhenlagen bringt die Eleganz. Kalk und Löss sorgen für Mineralik und Würze. Herkunft, die man schmeckt.

### HERKUNFT UND TERROIR

Krustetten, im südlichen Kremstal, ist die Heimat unserer Familie – und dieses Rieslings. Die Trauben gedeihen auf kalkhaltigem Konglomerat mit eiszeitlichen Lössanwehungen. Die kühle Höhenlage bringt zusätzlich elegante, präzise Weine mit klarer Frucht und feiner Mineralität hervor. Das Zusammenspiel von Terroir und Klima verleiht dem Riesling seine Finesse und Ausdruckskraft – kurz: Herkunft, die man schmeckt.

### 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 Edeltank, wodurch die sortentypische Aromatik optimal bewahrt werden konnte.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles Gelbgrün. In der Nase Aromen von weißem Pfirsich, Marille und gelbem Steinobst, ergänzt durch dezente Zitrus- und exotische Noten sowie einen Hauch Mineralität. Am Gaumen saftig und lebendig mit reifer Pfirsich- und Apfelfrucht, getragen von frischer, rassiger Säure. Der Abgang zeigt sich elegant, zitronig-salzig und mineralisch mit feinen Limettenanklängen.

### TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Passt ideal zu frischem Fisch, Meeresfrüchten, hellem Geflügel oder leichten Sommergerichten. Besonders harmonisch zu Gerichten mit Zitrus, Kräutern oder milden Saucen – aber auch solo ein Genuss.



<b>Qualitätsstufe</b>	Kremstal DAC
<b>Herkunft</b>	Krustetten
<b>Rebsorte</b>	Riesling
<b>Alkohol</b>	12,5 %vol
<b>Restzucker</b>	3,9 g/l - trocken
<b>Säure</b>	7,0 g/l
<b>Reifepotential</b>	2-3 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	8-10°C

