



MÜLLER

SEIT 1936

SEKT AUSTRIA GROSSE RESERVE RIESLING

Eine Selektion aus Riesling-Trauben. Traditionelle Flaschengärung. Rund 40 Monate auf der Feinhefe. Viele Details machen diesen Sekt zu etwas Großem. Eleganz pur, typisch Riesling.

HERKUNFT UND TERROIR

Die vollreifen Riesling Trauben für unseren Sekt stammen alle aus Weingärten rund um den Göttweiger Berg im südlichen Kremstal. Die Rebanlagen befinden sich größtenteils auf warmen Schotterböden mit einer kräftigen Lössauflage. Besonders der Einfluss des warmen pannonischen Klimas aus dem Osten und das Mikroklima des Donautales beeinflussen die Reifung der Trauben positiv.

VINIFIZIERUNG

Für diesen Schaumwein wurden die Trauben physiologisch reif geerntet und schonend als Ganztrauben gepresst. Die alkoholische Gärung des Grundweins erfolgte temperaturgesteuert im Stahltank, um die fruchtigen Aromen zu bewahren. Anschließend wurde der fruchtbetonte Grundwein für die zweite Gärung traditionell in Flaschen gefüllt und lagerte über 40 Monate auf der Hefe, bevor er degorgiert und abgefüllt wurde. So entsteht ein besonders komplexer, eleganter Sekt mit feiner Perlage und großem Reifepotential.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Hellgolden mit angenehm cremiger Perlage. In der Nase zeigen sich feine Steinobstaromen, ergänzt durch zarte Brioche- und Hefenoten. Am Gaumen lebendig mit gelbem Fruchtschmelz, animierender Säure und ausgeprägten Steinobstaromen – ein eleganter, gut strukturierter Sekt mit Tiefe, Komplexität und ausgezeichnetem Reifepotential.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Diesen Große-Reserve-Sekt genießt man am besten gekühlt bei 8–10°C. Serviert wird er idealerweise nicht in der klassischen Sektkelch, sondern in einem Weinglas, damit sich die feine Perlage, der Fruchtschmelz und die komplexen Aromen voll entfalten können. Sie eignen sich hervorragend als Aperitif, passen aber auch zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten oder zu feinen Käsevariationen – und sind selbst ohne Speisen ein eleganter Genuss für besondere Momente.



Qualitätsstufe	Sekt g.U. Große Reserve
Herkunft	Göttweiger Berg
Rebsorte	Riesling
Alkohol	13,0 %vol
Restzucker	6,3 g/l - brut
Säure	6,4 g/l
Reifepotential	4 Jahre
Trinktemperatur	6-8°C

