MÜLLER

SEIT 1936

RIED FURTHER SILBERBICHL

RIESLING

2024

Ein klassischer Riesling aus dem Kremstal. Marille pur in der Nase. Feine Mineralik und volles Aroma. Typisch für die traditionsreiche Ried Silberbichl, in der das Gestein an manchen Stellen silbrig schimmert.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Lage Silberbichl erstreckt sich auf einer breiten Terrassenstufe über den Donauauen. Der Boden besteht aus altem Donauschotter, verwittertem Gestein und kalkhaltigen Partien, die den Riesling prägen: karg, durchlässig und mineralisch. Diese Bedingungen fördern eine langsame Reife der Trauben und intensive, klare Aromen. Das milde Klima der Lage unterstützt das Bouquet und die elegante Aromaintensität der Weine. Der Name „Silberbichl" verweist auf das silbrig schimmernde Glimmervorkommen im Boden („Silber") und die hügelige Topographie („Bichl").

VINIFIZIERUNG

Die vollreifen Trauben werden selektiv geerntet, gerebelt und schonend gepresst, um die feine Aromatik zu bewahren. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert im Edelstahltank, wodurch die fruchtigen und mineralischen Noten besonders klar und intensiv bleiben. Anschließend wird der Wein abgezogen und auf der Feinhefe gelagert, dies verleiht ihm zusätzliche Struktur und Fülle, bevor er abgefüllt wird.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles Grüngelb. In der Nase zarte Aromen von Marille, Pfirsich und gelber Tropenfrucht, mit einem Hauch Orangenzesten und feiner Mineralität. Am Gaumen lebendig, mit reifer Pfirsich- und Apfelfrucht, getragen von einem frischen, rassigen Säurebogen. Der Abgang ist lang, mineralisch, zitronig und salzig unterlegt, elegant und ein feiner Begleiter zu Speisen.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser aromatische Riesling lässt sich vielseitig kombinieren: er passt zu gegrilltem Fisch, leichtem Geflügel, sommerlichen Gemüsegerichten sowie zu exotischer Küche wie Chinesisch, Indisch oder Japanisch. Auch zu kalten oder würzigeren Gerichten ist er ein idealer Begleiter – und selbstverständlich ein Genuss auch solo.

Qualitätsstufe	Kremstal DAC
Herkunft	Ried Further Silberbichl
Rebsorte	Riesling
Alkohol	12,5 %vol
Restzucker	5,8 g/l - trocken
Säure	7,3 g/l
Reifepotential	2-3 Jahre
Trinktemperatur	6-8°C

ZERTIFIZIERT 4696689 NACHHALTIG AUSTRIA

Weingut Müller GmbH, Hollenburgerstraße 12, 3508 Krustetten - Austria
Tel. +43 (0) 2739 2691, info@weingutmueller.at, www.weingutmueller.at