MÜLLER

SEIT 1936

SAUVIGNON BLANC

HOFWERK

2025

Typisch Sauvignon Blanc! Dieser Wein ist Aroma pur. Schwarze Johannisbeere, grüner Paprika. Fein und mineralisch. Typisch für die Rebsorte, die bei unseren Hofwerk-Weinen im Fokus steht.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Die Reben wachsen auf Böden aus Schotter, Konglomerat und teilweise Löss, die für hervorragende Drainage und mineralische Präzision sorgen. Das Zusammenspiel von warmen Tagen und kühlen Nächten fördert die aromatische Intensität, Frische und Lebendigkeit des Sauvignon Blanc. So entsteht ein klarer, eleganter Wein mit feiner Struktur und ausgeprägter Sortencharakteristik.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv gelesen und nach einer Standzeit von einigen Stunden schonend gepresst. Schon der Most zeigte typische Aromen von grünem Paprika und schwarzer Ribisel. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert im Edelstahltank, um die frischen Fruchtaromen optimal zu bewahren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles Grüngelb. In der Nase Aromen von schwarzen Johannisbeeren und grünen Paprikaschoten. Am Gaumen zeigen sich feine Noten von Ribisel und ein Hauch Brennnessel. Der Wein ist geradlinig und kompakt, mit einem lebendigen Fruchtspiel und klarer Struktur – frisch, zugänglich und aromatisch.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Sauvignon Blanc harmoniert hervorragend mit allen Pastavariationen, besonders zu Pesto, sowie zu leichten Fischgerichten. Dank seiner frischen Aromatik passt er ebenso perfekt zu Sushi, Maki oder anderen feinen, asiatischen Gerichten. Auch solo ist er ein erfrischender Genuss.

Qualitätsstufe	Qualitätswein
Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Sauvignon Blanc
Alkohol	12,0 %vol
Restzucker	1,6 g/l - trocken
Säure	6,6 g/l
Reifepotential	2-3 Jahre
Trinktemperatur	6-8°C

ZERTIFIZIERT 4696689 NACHHALTIG AUSTRIA

Vegan

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