



MÜLLER

SEIT 1936

TROCKENBEERENAUSLESE

RIESLING

2023

Die Trockenbeerenauslese aus den Rieslingtrauben der Riede Leiten zeigt schon sehr reife Noten nach gelben Tropenfrüchten. Feine Säurestruktur und ein eleganter salziger Touch runden die Süße ab. Hohes Reifepotential!

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus der Riede Leiten im südlichen Kremstal. Die nach Südosten, Osten und Süden ausgerichteten Hänge weisen eine Hangneigung von bis zu 25% & erhalten viel Sonnenschein, doch die Lage bleibt kühl: Eine kleine Quelle und der Wald am Ende des Hanges wirken sich stark auf das Mikroklima aus und sorgen für ausgeprägte Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die steilen, kargen Böden aus verwittertem Gestein und Kalk fördern eine langsame Reife der tief wurzelnden Reben und verleihen den Trauben klare Mineralität. Die Parzellen sind oft klein, wodurch jeder Stock optimal gepflegt werden kann. Hier entstehen Jahr für Jahr Trauben von perfekter Reife mit intensiven Aromen.

VINIFIZIERUNG

Für diese Trockenbeerenauslese wurden nur die besten Trauben als Trockenbeeren mit höchster Frucht reife selektiv geerntet. Die natürliche Konzentration von Zucker und Aromen verdanken sie dem Befall durch Edelfäule (Botrytis), der die Trauben auf einzigartige Weise intensiviert. Die alkoholische Gärung erfolgte temperaturkontrolliert im Stahltank, und über mehrere Monate durfte der Wein im Keller reifen, wodurch er sein charakteristisches, komplexes Aroma voll entfalten konnte.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Frisch-fruchtige Süße mit typischer Rieslingaromatik von Zitrus, grünem Apfel und feinen Honignoten, unterstützt von animierender Säure und einem eleganten, salzigen Touch. Gut ausbalanciert mit hohem Reifepotential.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Diesen Süßwein genießt man am besten gekühlt bei 8-10°C. Er passt hervorragend zu Süßspeisen wie Obstkuchen oder Crèmes, harmonisiert aber auch wunderbar mit würzigen oder reifen Käsesorten. Auch solo ist er ein Genuss zum Abschluss.



Qualitätsstufe	Prädikatswein
Herkunft	Ried Leiten Krustetten
Rebsorte	Riesling
Alkohol	9,5 %vol
Restzucker	191 g/l - süß
Säure	9,0 g/l
Reifepotential	mind. 20 Jahre
Trinktemperatur	8-10°C

