



MÜLLER

SEIT 1936

RIED LUSTHAUSBERG

WEISSER BURGUNDER

2025

Weißburgunder, so wie wir ihn mögen. Mineralisch, würzig und elegant. Geprägt von seiner Herkunft: den Hangterrassen der Ried Lusthausberg, wo Kalk & Konglomeratgestein den Boden dominieren.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus unseren Weingärten der Ried Lusthausberg. Die langgestreckten Hangterrassen sind nach Nordwesten und Norden zum Donautal ausgerichtet und bieten eine starke Sonneneinstrahlung. Die Böden bestehen weitgehend aus Löss, aus dem stellenweise das darunterliegende Konglomerat der Hollenburg-Karlstetten-Formation an die Oberfläche tritt. Dieses etwa 15 Millionen Jahre alte Gestein, bestehend aus Kalk, Quarz und Glimmer, wurde von einem Vorläuferfluss der Traisen hierhergeschüttet. Die Kombination aus kalkhaltigen Böden und idealer Exposition sorgt dafür, dass sich der Weiße Burgunder besonders wohlfühlt und sein blumiges Duftspiel in der Nase sowie reife Birnennoten am Gaumen optimal entfalten kann.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben wurden selektiv geerntet und nach einer kurzen Standzeit schonend gepresst. Die Gärung erfolgte temperaturgesteuert imahltank. Anschließend reifte der Wein auf der Feinhefe im Stahlhass und im großen Holzfass. Nach der Abfüllung durfte der Wein noch ein weiteres Jahr in der Flasche ruhen, bevor er auf den Markt kommt, sodass sich Struktur, Fülle und Aromen harmonisch entwickeln konnten.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Helles Gelb. In der Nase zarte Gewürz- und Tabaknoten, ein Hauch von Mango sowie Nuancen von kandierter Frucht und Nüssen. Am Gaumen saftig und elegant mit reifen Birnen- und Maracujanoten, feiner Fruchtsüße und schöner Dichte. Der mineralische Nachhall verleiht Länge, während der Wein sich als harmonischer Begleiter zu einer Vielzahl von Speisen präsentiert.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser elegante Weiße Burgunder passt hervorragend zu cremigen Pastagerichten, Risotto, milden Geflügelgerichten oder gedämpftem Fisch. Auch zu gebratenem Gemüse oder leichten asiatischen Gerichten harmoniert er bestens. Dank seiner Fülle, Frische und feinen Fruchtaromen ist er zudem ein Genuss für besondere Momente – auch solo bestens zu genießen.



Qualitätsstufe	Qualitätswein
Herkunft	Ried Lusthausberg
Rebsorte	Weißer Burgunder
Alkohol	13,0 %vol
Restzucker	2,4 g/l - trocken
Säure	4,8 g/l
Reifepotential	3-8 Jahre
Trinktemperatur	8-10°C

