



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

3 Haberer Grüner Veltliner Kremstal DAC

Artikel-Nr: 194015

ANBAUGEBIET Österreich / Kremstal

REBSORTE(N) Grüner Veltliner

KLASSIFIZIERUNG DAC

ERZEUGER Weingut Müller

AUSBAU Die Trauben werden Mitte Oktober selektiv handverlesen und ohne lange Standzeit abgepresst. Dies ergibt einen sehr fruchtig-frischen Most mit einer angenehmen Würze. Die Gärung erfolgt im Stahltank. Im Dezember wird der Wein abgezogen und nach einiger Lagerzeit abgefüllt.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Im Glas erscheint der Wein in einem hellen grüngelb. In der Nase weist er charakteristische Aromen von gelbem Apfel und Birne auf. Am Gaumen zeigt er sich mit einer schönen Frucht mit einer raffinierten Würze und Finesse.

SERVIEREMPFEHLUNG Der Wein passt perfekt zur klassischen österreichischen Küche, aber auch zu würzigen internationalen Speisen, Wok-Gerichten und Sushi.

SERVIERTEMPERATUR 8-10 °C



Der Weinhof der Familie Müller – der sich mit seiner Weintradition bis ins Jahr 1270 zurückverfolgen lässt – findet sich in dem Dorf Krustetten südlich der Donau. Leopold Müller ärgert sich schon länger nicht mehr über den nicht ganz so strahlenden Ruf seines Teils des Kremstals. Er blickt sehr zufrieden auf das malerische Hügelland zu Füßen des Stifts Göttweig. Hier finden sich hervorragende Weingärten und steile Südhänge. "Wir haben hier andere Böden, Löss und Lehm auf Kalkschotter, und ich behaupte, unser Grüner Veltliner bekommt hier noch mehr Würze". Recht hat er!

Bei unserem letzten Besuch bei den Müllers präsentierten uns die drei sympathischen Pfundskerle oder besser „Haberer“, wie man in Österreich sagt, einen Kremser Grünen Veltliner, dessen Frucht, Nuancenvielfalt und charakteristische Würze uns auf Anhieb den Atem verschlug. Diesem Musterbeispiel der österreichischen National-Rebsorte konnten wir einfach nicht widerstehen. Nachdem Leopold und Stefan anboten, uns diesen herrlichen Wein als Exklusiv-Abfüllung zu überlassen, mussten wir nicht lange überlegen und sicherten uns kurz entschlossen die ganze Partie.

