



"Ried Leiten" Riesling DAC Kremstal

Weingut Müller
Oesterreich, Kremstal

CHF 25.20

Vinifikation

Handlese mit Selektion, Gärung im Edelstahltank, Ausbau bis Ende März auf der Feinhefe

Charakter

Kräftiges Gelb; in der Nase reife Aprikosen, feine Zitrusnoten und etwas Honig; am Gaumen zeigt sich eine finessenreiche Struktur, sehr saftig und fruchtbetont, beinahe opulent; langanhaltender Abgang mit frischer Säure, die Lust macht auf mehr; sehr gutes Reifungspotenzial!

Vinum No 3, März 2026

Marktschau Riesling - 94/100 Punkte

"Feine Kühle mit grünkräuterwürzigen Aromen wie Peterle, Sellerie und auch reifer Pfirsich. Dazu eine fast schon an Grüner Veltliner erinnernde, weisspfeffrige Nuance. Toll! Satte Säurefrische mit Grip und fester Struktur, da ist ein kräftiger phenolischer Unterbau die Basis! Nicht einfach, nicht so nebenbei zu trinken. Im Abgang wieder fordernd mit viel Druck, der aber stimmig ist."

Vinum No 10, Oktober 2024

Award "Best of Österreich" - 92/100 - Goldmedaille, 3. Platz

"In der Nase feingliedrig und ausdruckstark, mit edler Petrolnote, auch Feuerstein, dazu Grapefruit, Bergamotte und eine Spur Muskat. Im Gaumen zupackend, ein Hauch von Extraktsüsse, mit einer präsenten, saftigen Säure, langanhaltend."

Terroir

Einzellage Ried Leiten

Die nach Süd-Ost ausgerichtete Lage weist eine Hangneigung von 25% auf, dies verhilft gänztägig zu viel Sonnenschein und fördert die Traubenreifeung bestmöglich. Die Nähe zur Donau und die dadurch kühlen Nächte trägt zur Fruchtigkeit des Weines bei, die mineralischen Verwitterungsböden wirken auf den Wein mit einer feinen Mineralität, die diese wiederum abrunden.

Konsumhinweis



Apero, Spargel, Pilze, Gemüse-Gratin, Fisch, Meeresfrüchte, asiatische Küche

Technische Details

Traubensorten:	100% Riesling / Rheinriesling
Trinkreife:	- 2029
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2021	Falstaff	92/100
2021	Vinum	18/20
2021	Vinum 1 - 100 Punkte	94/100
2020	Falstaff	92/100
2019	Falstaff	91/100
2018	Falstaff	92/100

