



"Kremser Kogl" Grüner Veltliner DAC Kremstal

Weingut Müller
Oesterreich, Kremstal

Vinifikation

Handlese mit Selektion, Gärung im Edelstahltank

Charakter

Helles Grüngelb; in der Nase sehr duftend und blumig mit Aromen von Aprikose und Heublumen; am Gaumen frisch und saftig mit klarer Frucht und Finesse; tolle Länge mit viel fruchtiger Aromatik und dem sortentypischen, leicht pfeffrigen Abgang – macht Lust auf mehr!

Vinum No 10, Oktober 2024

86/100 Punkte

Helles grüngelb im Glas. Verhalten mit Noten von Zitronenmelisse, grünem Apfel und weissen Blüten. Fein und fruchtig am Gaumen, Sternfrucht, elegante Bitternote, die ihm Frische gibt. Schlank und schnell ausklingend.

Terroir

Einzellage Ried Kremser Kogl

Diese Riede besteht aus Konglomeratboden mit unterschiedlich starken Lössauflagen. Die hochgelegenen Terrassen sind zur Donau ausgerichtet und von Waldgebiet umgeben, dies ermöglicht kühle Nächte, die die fein-fruchtigen Weine entstehen lassen.

Konsumhinweis

Apéro, Melone mit Rohschinken, Spargel, nicht zu kräftigen Fisch, asiatische Küche, Sushi

Technische Details

Traubensorten:

100% Grüner Veltliner

Trinkreife:

- 2028

Alkohol:

12.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Bewertungen



2024	Falstaff	91/100
2023	Falstaff	91/100
2022	Falstaff	91/100
2021	Falstaff	90/100
2021	Mundus Vini	92/100
2020	Falstaff	92/100
2019	Falstaff	90/100
2018	Falstaff	90/100
2017	Falstaff	90/100