



"Gottschelle" Grüner Veltliner DAC Kremstal

Weingut Müller
Oesterreich, Kremstal

Vinifikation

Handlese mit Selektion, Gärung im Edelstahltank, Ausbau für mehrere Monate auf der Feinhefe

Charakter

Helles Grüngelb; in der Nase fruchtige, frische Aromen von Apfel, Birne und Aprikose, Noten von Honig; am Gaumen sehr elegante Frische mit würzigen Anklängen, Grapefruit-Noten, zeigt tolles Spiel und Lebendigkeit, wirkt saftig und aromatisch mit süßlichem Touch; feine pfeffrige Note im langanhaltenden Finish

Vinum No 4, April 2024

16/20 Punkte

"Kräuterwürze, Mirabellen und Quitte, auch mit reifen Anklängen in der Nase. Zeigt sich kraftvoll, betörend und anziehend. Der Gaumen ist gleich von einem saftigen Auftakt geprägt, durchzogen von feiner Fruchtkonzentration und einer gut eingebundenen Säure. Macht ordentlich Spass, das Glas ist schnell leer. Für den Genuss auf der Terrasse und/oder zu Spargel und Hollandaise. "

Terroir

Einzellage Ried Gottschelle

Die Riede liegt zu Füssen des Göttweiger Bergs, die nach Süden ausgerichteten alten Donauterrassen weisen eine mächtige Lössdecke mit hohen Anteilen von Gneis und Granulit im Bodenuntergrund auf.

Konsumhinweis

Apero, Spargel, Fisch, asiatische Küche, Halbhart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Grüner Veltliner
Trinkreife:	2025 - 2034
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen



2020	Falstaff	92/100
2018	Falstaff	92/100
2017	Falstaff	91/100

