

# WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

## Riesling FURTH 2023

**Herkunft:** Kremstal  
**Rebsorte:** Riesling  
**Bodenart:** Urgestein  
**Lesezeitpunkt:** 5. Oktober 2023  
**Lesegradation:** 19,5° KMW  
**Ausbau:** Lese selektiv per Hand, Vergärung im Granitsteinfass unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand

**Trinkpotential:** 3 – 6 Jahre

Saftiger Duft nach Weingartenpfirsich, reife Marille, deutlicher Extrakt schmelz, eingebundene Säure, kraftvoll, lange anhaltend. Klassischer Riesling, der Spaß macht!

Kühl servieren (9-10°C), passt hervorragend zu Fisch, Antipasti  
Fisch, Asiatische Küche, Käse mild, Geflügel.

*Rezepttipps: Hühner-Curry mit Reis, Saibling „Müllerin“*

**Origin:** Kremstal  
**Grape:** Riesling  
**Soil Type:** Primary Rocks  
**Harvest Time:** 5<sup>th</sup> October 2023  
**Sugar Gradation:** 19,5° KMW  
**Maturation:** Harvest selective by hand, Fermentation under controlled temperature in granit stone barrel.

**Drinking Potential:** 3 – 6 years

Juicy scent of vineyard peach, ripe apricot, clear melt extract, integrated acidity, classic Riesling, powerful, long-lasting.

Serve chilled (9-10°C), goes well with Asian food, pasta, chicken and fish.

*Recipe tips: Chicken-Curry with rice, Arctic Char „Müllerin“*

**Alkohol / Alcohol:** 12,5% vol.  
**Säure / Acidity:** 6,2 g/l  
**Restzucker / Sugar:** 4,6 g/l

