

WEINGUT MÜLLER GROSSMANN

Riesling Furth 2025

BIO – organic

Rebsorte: 100% Riesling

Bodenart & Klima: Der Ortswein aus Furth wird unterhalb des Stifts Göttweig angebaut. Hier öffnet sich das Donautal, und die terrassierte Landschaft geht in ein Plateau mit einer dicken Lössschicht und Ablagerungen von Donauschotter über. Die Nähe zur Donau und das warme pannonische Klima bringen fruchtige, vollmundige Weine mit einer feinen Würze hervor.

Lesezeitpunkt: 23. September 2025

Lese gradation: 18,4° KMW

Ausbau: Lese per Hand, Spontane Vergärung im Granitsteinfass unter kontrollierter Temperatur bis zum natürlichen Gärstillstand, Reifung 7 Monate auf der Feinhefe

Trinkpotential: 3 – 6 Jahre

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

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

Grape: 100% Riesling

Climate & Soil: The Furth village wine is grown below Göttweig Abbey. Here, the Danube valley opens out and the terraced landscape extends into a plateau with a thick layer of loess soil and deposits of Danube gravel. The proximity to the Danube and the warm Pannonian climate yield fruity, full-bodied wines with a delicate spiciness.

Harvest Time: 23th September 2025

Sugar Gradation: 18,4° KMW

Maturation: Harvested by hand, directly pressed, spontaneous fermentation under controlled temperature in a granite barrel and ripening at least 7 months on the fine yeast

Drinking Potential & Notes: 3 – 6 years

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

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



AT-BIO-402
Österreich
Landwirtschaft

Alkohol / Alcohol: 12% vol.

Säure / Acidity: 7,6 g/l

Restzucker / Sugar: 8,4 g/l