



CLASSIC

SÜDTIROL DOC MÜLLER THURGAU 2025

Die bekannte, deutsche Rebsorte eignet sich besonders für hochgelegene Weinberge und fühlt sich daher in Höhen ab 600m besonders wohl. Der Müller-Thurgau überzeugt mit frischer Frucht, zarten Noten von Heu und leichtem Muskat, sowie einer dezenten Säure. Er will jung getrunken werden.



blasses Gelb mit
hellen grünlichen
Reflexen



Duft nach Heu
und Muskat



raffiniert, mit
angenehmer Säure

REBSORTE:

Müller-Thurgau

REBALTER:

10 bis 30 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: Randlagen im Überetsch und Unterland (600-900m)

Exposition: Südost, Südwest

Böden: Kalkschotter- und Porphyerverwitterungsböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Anfang September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Ausbau im Stahltank.

ERTRAG:

70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13%

Säure: 5,8 gr/ltr

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Frischer, unkomplizierter Wein, ideal als Aperitif oder zu leichter Küche.

Vorspeisen, Suppen (Erbsensuppe mit Topfenpralinen), Spargel, leichte Fischgerichte wie Saibling.

LAGERUNG/POTENTIAL:

3 bis 4 Jahre

KELLEREI **ST MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it

office@stmichael.it