CLASSIC

Südtirol DOC Müller Thurgau 2024

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 Porphyrverwitterungsböden
Erziehungsform: Guyot

Lese:
Mitte September; Lese und Traubenselektion von Hand.

Ausbau:
Ausbau im Stahltank.

Ertrag:
70 hl/ha

Analytische Daten:
Alkoholgehalt: 13 %
Säure: 5,6 gr/lt

Trinktemperatur:
8-10°

Genussempfehlung:
Der unkomplizierte Wein eignet sich als Aperitif, kann aber auch zu Vorspeisen gereicht werden. Seine eher feinfruchtigen Note macht ihn zum geeigneten Partner von Suppen wie beispielsweise Erbsensuppe mit Topfenpraline, Spargel und leichten Fischgerichten wie Forelle Blau.

Lagerung/Potential:
3 bis 4 Jahre

KELLEREI St. MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it office@stmichael.it