

KLASSISCH

SÜDTIROLER MÜLLER THURGAU 2023

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 Porphyrvwitterungsböden
Erziehungsform: Guyot

LESE:
Mitte bis Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:
Ausbau im Stahltank.

ERTRAG:
70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:
Alkoholgehalt: 13 %
Säure: 5,65 gr/l

TRINKTEMPERATUR:
8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:
Der unkomplizierte Wein eignet sich als Aperitiv kann aber auch zu Vorspeisen gereicht werden. Seine eher feinfruchtige 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

