

JOSEF BRIGL

Klassische Linie

SÜDTIROL MÜLLER-THURGAU

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: Müller Thurgau

WEINBERGE und LAGEN: Die Traubenlage ist am Ritten auf sandigen Schotterböden und verwitterten Glimmerschiefer auf einer Höhe von 900 m ü.d.M.

VINIFIKATION und AUSBAU: Die Trauben werden sanft abgepresst und die Gärung erfolgt für 10 Tage im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Nach dem biologischen Säureabbau findet der Ausbau im Edelstahltank auf der Feinhefe statt.

CHARAKTER: Der Müller Thurgau ist ein schmackhafter Weißwein mit grünlich bis hellgelber Farbe, blumigem Duft mit Gras- und Muskatnoten und frisch-aromatischem Geschmack.

EMPFEHLUNG: Er passt als Aperitif Wein, aber auch zu leichten Vorspeisen, gekochtem und gebratenem Fisch.

SERVIERTEMPERATUR: 10 - 12° C

HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 12,6% Vol.

Säure: ca. 5,8 g/l

Restzucker: ca. 2 g/l

