



## Klassische Linie

### SÜDTIROLER MÜLLER-THURGAU

**KLASSIFIZIERUNG:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**REBSORTE:** Müller Thurgau

**JAHRGANG:** 2018

**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. 13% Vol.

Säure: ca. 5,5 g/l

Restzucker: ca. 2 g/l

