



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Müller Thurgau Alto Adige D.O.C.

REBSORTEN:	Müller Thurgau
PRODUKTIONSZONE:	Mittlere/hohe Hügelstreifen entlang des Val di Cembra
AUSRICHTUNG UND HÖHENLAGE:	Süd-Süd-Westen in Quoten zwischen 400 und 700 M. ü.d.M.
BODENTYPOLOGIE:	Lockere sandige Erden aus porphyrischem Gesteinsgefüge
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Pergola
PFLANZDICHTHE:	3.000-3.500 Stöcke pro Hektar
ERNTE DATUM:	Mitte/Ende September
ALKOHOLGEHALT:	12,20 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	10-12 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Mittleres Tulpenformat mit eingewölbtem Mund
ALTERUNGSPOTENZIAL:	2 Jahre

VINIFIZIERUNGSTECHNIK

”In weiß”, mit kurzer Maischung bei Niedrigtemperaturen zur optimalen Extraktion der Aromastoffe, schonender Pressung und Gärung bei Temperaturregelung auf 18-20 °C. Reifung auf den Hefen im Edelstahl bis Januar.

ORGANOLEPTISCHE CHARAKTERISTIKEN

Helles Strohgelb; intensiver, zart aromatischer Duft mit Anspielungen an Muskatnuss. Am Gaumen frisch, trocken, harmonisch ausgewogene, mittlere Struktur.

GASTRONOMISCHE VERBINDUNGEN

Gut gekühlt ideal als Aperitif, passt auch bestens zu Gemüsevorspeisen, Krustentieren, Muschelsuppen und Gerichten mit Meeresfischen.

Müller Thurgau

