

Müller Thurgau

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Rebsorte:	Müller Thurgau
Anbauggebiet:	Mittlere bis hohe Hügellagen im Überetsch und im Gebiet von Oberbozen
Höhenlage:	400 - 700 M. ü.d.M.
Bodentyp:	Teils Kalkschotter, teils sandige Porphyrböden
Reberziehungssystem:	Pergola und Spalier
Pflanzdichten:	Pergola 3.500 - 4.000 Stöcke pro Hektar,
Erntetermin:	Mitte/Ende September
Alkoholgehalt:	12,50 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Empfohlenes glas:	Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	75



Produktbeschreibung

“In weiß”, mit kurzer Maischestandzeit bei niedrigen Temperaturen zur optimalen Extraktion der Aromastoffe, schonendes Abpressen und Gärung bei kontrollierten 14-16°C. Reifung auf den Hefen im Edelstahltank bis Januar.

Organoleptische eigenschaften

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

Gastronomische empfehlungen

Gut gekühlt ideal als Aperitif, passt auch bestens zu Gemüse Vorspeisen, Krustentieren, Muschelsuppen und Gerichten mit Meeresfrüchten.