

Müller Thurgau Athesis

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Rebsorten:	Müller Thurgau
Anbaugebiet:	Hohe Hügellagen des Gebiets von Oberbozen/ Ritten
Höhenlage:	650 - 700 M.ü.d.M.
Bodentyp:	Tendenziell lockere und teils sandige Porphyrböden
Reberziehungssystem:	Einfache Pergel und Spalier
Pflanzdichte:	3.500 - 4.000 Stöcke/ha bei Pergola, 5.000 - 5.500 Stöcke/ha bei Spalier
Erntetermin:	Ende September / Anfang Oktober
Alkoholgehalt:	13,00 % vol.
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Empfohlenes glas:	Mittelgroße Tulpenform, nach oben verengt
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	75

Produktbeschreibung

Weißweinbereitung mit kurzer Kaltmazerierung der Schalen zur optimalen Aromaextraktion, schonendem Abpressen und Gärung bei kontrollierten 14 - 16°C. Nach dem ersten Abstich lagert der Wein bis April auf der Feinhefe, um in der Folge auf die Flaschen gefüllt zu werden.

Organoleptische eigenschaften

Vor einem strohgelben Hintergrund sendet dieser Wein intensive und zugleich elegante Noten in die Nase, die hauptsächlich an Wiesenblumen, hellfleischige Früchte und vor allem an Kräuter erinnern. Am Gaumen entfaltet er sich „dreidimensional“ dank seiner Struktur, der Säure und der Fülle an Aromen, welche die komplexen und anhaltenden Sinneseindrücke betonen.

Gastronomische empfehlungen

Ideal als Begleiter zu sämtlichen Zubereitungen einfacher bis aufwendigster Art, in denen Gewürze und Kräuter eine dominierende Rolle spielen.

