KETTMEIR

MÜLLER THURGAU
ATHESIS

ALTO ADIGE – SÜDTIROL DOC

REBSORTE
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 pro Hektar bei Pergola, 5.000 - 5.500 Stöcke pro Hektar bei Spalier

ERNTETERMIN
Ende September / Anfang Oktober

ALKOHOLGEHALT
13,00 % vol.

SERVIERTEMPERATUR
8 - 10 °C

EMPFOHLENES GLAS
Mittelgroße Tulpenform, nach oben verengt

LAGERFÄHIGKEIT
5 Jahre

KARTON
6 Flaschen

FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

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 Juli auf der Feinhefe, um in der Folge auf die Flaschen gefüllt zu werden. Nach einigen Monaten Lagerung in der Flasche steht der Wein ab März im Verkauf.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

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.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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