KETTMEIR

MÜLLER THURGAU

ALTO ADIGE – SÜDTIROL DOC

REBSORTE
Müller Thurgau

ANBAUGEBIET
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 Guyot

PFLANZDICHTE
Pergola 3.500 - 4.000 Stöcke pro Hektar, Guyot 5.500 / ha

ERNTETERMIN
Mitte / Ende September

ALKOHOLGEHALT
13,00 % vol.

SERVIERTEMPERATUR
8 - 10 °C

EMPFOHLENES GLAS
Mittelgroße Tulpenform mit eingewölbtem Rand

LAGERFÄHIGKEIT
2 / 3 Jahre

KARTON
6 Flaschen

FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

"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.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Leiches Strohgelb; mit intensivem aber nicht aufdringlich aromatischem Duft, mit Noten von Muskatnuss, Brennnessel und weißem Pfirsich. Der Geschmack ist frisch, füllig, angenehm und anhaltend.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Besonders gut zum Aperitif; guter Begleiter für Risotto mit Meeresfrüchten, Grillfisch und allgemein zu Frittiertem.