

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

MÜLLER THURGAU

SÜDTIROL · ALTO ADIGE · DOC

Anbaugebiet

Der größte Teil unserer Müller Thurgau Anlagen befinden sich am Eingang des Eisacktales auf sandigen Böden mit Porphyrgestein auf einer Höhe von 500 - 800 m ü.d.M.. Die restlichen Anlagen befinden sich auf den Gletschermoränen von Gírlan auf einer Höhe von 450 m ü.d.M..

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen und in kleinen Behältern angeliefert. Die Trauben werden sanft abgepresst, der Most durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank auf der Feinhefe.

Weinportrait

Der Müller Thurgau ist eine Kreuzung aus Riesling und Sylvaner. Die lockeren Beeren der Traube sind duftend und grün-gelblich in der Farbe. Der leichte Anklang nach Muskatnuss und seine mäßige Säure sind sehr geschätzt. Dieser Wein passt zu Vorspeisen, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch und weißem Fleisch.

Jahrgang	2023
Anbaugebiet	Eisacktal, Gírlan
Rebsorte	Müller Thurgau
Serviertemperatur (°C)	10-12°
Ertrag (hl/ha)	77
Alkohol (vol%)	13
Gesamtsäure (g/l)	5,88
Restzucker (g/l)	1,9
Lagerfähigkeit (Jahre)	3

