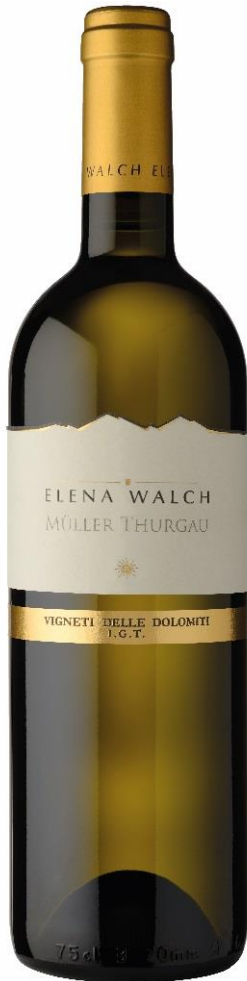


ELENA WALCH

Müller Thurgau 2023



REBSORTE

100% Müller Thurgau

VINIFIKATION

Die Trauben werden nach der Lese sanft gepresst. Der frische Most wird bei niedrigen Temperaturen statisch geklärt und dann bei einer kontrollierten Temperatur von 18°C im Stahltank vergoren. Der Jungwein reift mehrere Monate im Stahltank auf seiner Feinhefe.

DEGUSTATION

Der Müller Thurgau überzeugt mit hellem Strohgelb, charmanter Aromatik, dezenten Kräuteraromen, etwas Muskat sowie leichten Aprikosennoten. Angenehme Frische, jugendliche Säure und feingliedrige Struktur prägen den Gaumen.

TERROIR

Südöstlich und südwestlich ausgerichtete Weinberge auf mittleren Höhen zwischen 350m und 650m ü.d.M. auf kalk-, lehm- und sandhaltigen Böden. Handverlesen.

LESE 2023

Wir freuen uns über einen interessanten Jahrgang 2023! Der goldene Südtiroler Herbst hat nach einem herausfordernden Vegetationsjahr mit abwechselnd warmen und kühlen, nassen Perioden bei bestem Wetter eine sehr schöne und fast durchgehend stabile Lese begleitet. Auch die präzise Arbeit im Weinberg zeigte ihre Erfolge. Die Trauben konnten nach einem hochsommerlichen Juni und Juli, gefolgt von hohen Niederschlagsmengen Anfang August noch wochenlang bei schönstem Herbstwetter heranreifen und von den optimalen Bedingungen mit viel Sonne profitieren. Die Lese hat schließlich zu „historischen“ Daten Anfang September bei idealer Wetterlage begonnen und wurde erst gegen Ende von unbeständigen Tagen abgelöst. Warme Tagtemperaturen und kühle Nächte ließen die Trauben eine optimale Reife mit ausgeglichenen Säurewerten, klarer Frucht und guter Struktur erlangen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein eleganter Terrassenwein als Aperitif sowie passender Begleiter zu mediterranen, leichten Vorspeisen.

Bezeichnung: Weinberg Dolomiten IGT

Alkohol: 12,50 % Vol.

Gesamtsäure: 6,1 g/L

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

Restzucker: 1,9 g/L

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l