

Müller Thurgau 2025



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 Kräuternoten, 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.

lightweight 395 g

LESE 2025

Die Lese 2025 begann relativ früh am 27. August und wurde nach rund einem Monat abgeschlossen; es war somit eine kurze und kompakte Lese für Südtirol. Nach einer vergleichsweise frühen Blüte folgten auf einen warmen und trockenen Juni deutlich kühlere Julitage, die eine wichtige Rolle bei der Erhaltung der Frische und Säure der Trauben spielten. Der August bot ideale Reifebedingungen und die Trauben erreichten, trotz eines Septembers mit wechselndem Sonnenschein und etwas Niederschlag, unseren Keller in ausgezeichneter Gesundheit und Balance. Wir blicken mit Optimismus und Zuversicht auf die sehr gute Qualität dieses Jahrgangs.

SPEISEEMPFEHLUNG

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

Bezeichnung: Weinberg Dolomiten IGT

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gesamtsäure: 6,2 g/L

Lese: Mit größter Sorgfalt von Hand gelesen

Restzucker: 1,1 g/L

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75 l