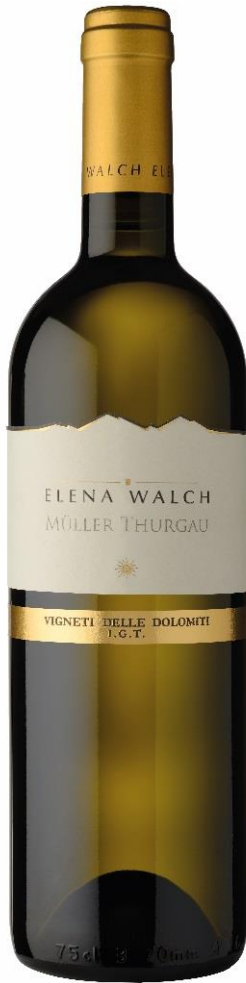


---

# ELENA WALCH

## Müller Thurgau 2020



### 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 Kräutraromen, 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 2020

Der Frühling 2020 hat mit seinem wunderschönen Wetter und warmen Temperaturen, mit Frühlingsblumen im Garten und dicker Neuschnee-Decke auf den Bergen zur relativ frühen Entwicklung der Reben geführt, welche sich mit den kühleren Temperaturen im Juni wieder eingependelt hat. Nach einem warmen Hochsommer hat die Lese in den ersten Septembertagen begonnen. Der Herbst war von warmen Tagen und kühlen Nächten aber auch einigen Wetterkapriolen geprägt, wobei sich hier die sorgsame Bearbeitung der Weinberge im Frühsommer bemerkbar machte. Der 2020'er Jahrgang hat zu Weinen großer Südtiroler Typizität geführt: Die jungen Weißweine zeichnen sich mit frischer Lebendigkeit und klarem aromatischen Ausdruck aus, die Rotweine zeigen sehr gute Struktur und geradlinige, feine Frucht.

### SPEISEEMPFEHLUNG

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

Bezeichnung: Weinberg Dolomiten IGT

Restzucker: 3,6 g/L

Alkohol: 12,50 % Vol.

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

Gesamtsäure: 6,8 g/L

Flaschengröße: 0,75 l