

GIRLAN

KELLEREI · CANTINA

Müller Thurgau

Südtirol DOC

Anbaugebiet

Unsere Müller Thurgau-Weinberge befinden sich in den höchsten Lagen unseres Anbaugebiets auf einer Meereshöhe zwischen 500 und 900 Metern. Die Böden variieren von sandigem Porphyrgestein bis hin zur Gletschermoräne mit Kalkstein und bieten optimale Voraussetzungen für mineralische Frische und feine Aromatik.

Vinifikation und Ausbau

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

Weinportrait

Der Müller Thurgau ist eine Kreuzung aus Riesling und Sylvaner. Die lockeren Beeren der Traube sind duftend und von grün-gelblicher Farbe. Der leichte Anklang nach Muskatnuss und seine frische Säure sind sehr typisch. Dieser Wein passt hervorragend zu Vorspeisen, Meeresfrüchten und auch zu gegrilltem Fisch.

Jahrgang	2024
Anbaugebiet	Südtirol (500-900m)
Rebsorte	Müller Thurgau
Serviertemperatur	10-12 °C
Ertrag	77 hl/ha
Alkohol	12,5 vol.%
Gesamtsäure	6,65 g/l
Restzucker	1,9 g/l
Lagerfähigkeit	3 Jahre

