



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

MÜLLER THURGAU

WEINBEZEICHNUNG

Südtiroler Müller Thurgau DOC

REBSORTE

Müller Thurgau

ANBAUGEBIET

Die Reben für diesen Müller Thurgau sind im Südtiroler Unterland auf dem südöstlich, ausgerichteten Hochplateau in der Gemeinde Kurtatsch angebaut. Die Trauben gedeihen auf einer Meereshöhe von 550 – 700 Metern, auf den dort vorherrschenden Schotterböden .

ERNTE & ERTRAG

Ende September bis Mitte Oktober erreichen die Trauben des Müller Thurgau den idealen Reifegrad. Der Ertrag aus den von Hand verlesenen Trauben liegt bei 70 Hektolitern Wein je Hektar.

VINIFIKATION

Sofort nach der Anlieferung werden die Trauben nach einer kurzen Maischestandzeit sanft abgepresst, von Trubstoffen geklärt und bei kontrollierter Temperatur von 20°C im Edelstahltank vergoren.

WEINBESCHREIBUNG

Dieser Müller Thurgau zeichnet sich durch seinen frischen Charakter und seiner Vielfalt an Aromen aus. Sein blumiger Duft in der Nase und sein feinwürziger Geschmack nach leichten Muskatnoten, mit einer lebendigen Säure, geben diesem Wein seine besondere Note.

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitif eignet sich unser Müller Thurgau ebenso zu Vorspeisen, sowie zu Fisch und weißem Fleisch.

