



MÜLLER THURGAU 2022

TRENTINO DOC · BIO



Müller Thurgau, elegant und unbeschwert, sein idealer Lebensraum sind die Hochflächen des Tennesse, mineralreiche Böden, aus denen die Wurzeln der Reben einzigartige Eigenschaften beziehen.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Das Jahr war gekennzeichnet von geringen Niederschlägen, die bereits in den frühen Wintermonaten begrenzt waren, von sehr trockenen Tagen und sehr hohen Temperaturschwankungen. Der Austrieb verzögerte sich leicht, aber die Vegetationsperiode setzte sehr schnell fort, so dass die Blüte bereits in den letzten zehn Tagen im Mai vorhanden war. Ab Anfang Juni und während des größten Teils des Sommers gab es lange heiße und trockene Perioden mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts mehrere Grad über dem Durchschnitt lagen. Glücklicherweise konnte der Wassermangel dank der Weitsicht der Bewässerungskonsortien und einiger Regenfälle zu den kritischsten Zeiten angemessen kompensiert werden. Die Ernte war früh und erfolgte mit völlig gesunden und intakten Trauben, die jedoch einen tendenziell niedrigen Säuregehalt aufwiesen, so dass es wichtig war, die Ernte zum richtigen Zeitpunkt zu treffen.

Herkunftsgebiet Überwiegend Alto Tennesse.

Verwendete Rebsorte Müller Thurgau.

Bodenart Mittlere Dichte, zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Guyot.

Produktion Ca. 9 t Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Weinlese fand am 3. und 10. September statt, wobei die Trauben in den kühlest Stunden des Tages (morgens) sorgfältig von Hand ausgewählt und in kleinen Behältern in den Keller gebracht wurden.

Vinifikation Weinbereitung Die Trauben wurden entrappt und gequetscht und anschließend auf etwa 10 °C abgekühlt. Es folgten eine 4-5-stündige Vorgärung in der Presse in Kontakt mit den Schalen und eine sanfte Pressung. Nach dem Pressen wurde der Most fast 2 Wochen lang kalt eingeweicht, bevor er dekantiert wurde. Die alkoholische Gärung erfolgte über 10 Tage in Edelstahl tanks bei einer Temperatur von etwa 17 °C.



MÜLLER THURGAU 2022

TRENTINO DOC · BIO

Reifung Reifung Nach der alkoholischen Gärung erfolgte die Reifung ebenfalls in Edelstahltanks auf der Gärungshefe gelagert, wobei wöchentlich eine Batonnage durchgeführt wurde, um die Hefe auszusetzen und dem Wein mehr Komplexität und Volumen zu verleihen. Ende April wurde der Wein stabilisiert und für die Abfüllung vorbereitet, die am 19. Mai 2023 stattfand. Insgesamt wurden 3.779 Flaschen produziert. Danach folgte eine angemessene Reifezeit in der Flasche.

SENSORIK

Farbe Strohgelber Wein mit jugendlichen Grünreflexen, schöne Leuchtkraft.

Geruch Der Wein präsentiert sich mit intensiver, sehr eleganter Nase. Das facettenreiche, bunte Bouquet zeigt zunächst exotische Fruchtnoten und Grapefruitnuancen, gefolgt von blumigen Weißdorn- und Holunderblütenakzenten und zarten Kräuteranklängen von Salbei und Brennnessel sowie einem mineralischen Hauch nach Feuerstein.

Geschmack Am Gaumen stimmt der Wein mit der Nase überein. Feine Struktur und perfekte Ausgewogenheit im Geschmack durch die würzig-frischen Noten. Die aromatische Persistenz ist ausgeprägt lang. Der Wein kann sofort getrunken werden, behält aber seine Eigenschaften jahrelang bei.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,22% vol

Zucker 0,5 g/l

Gesamttrockenextrakt 16,8 g/l

Gesamtsäure 5,36 g/l

pH-Wert 3,26

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Als Aperitiv zu Fisch-Fingerfood.
- Lachsforellenfilet mit Kräutern.
- Gemüselasagne mit Weichkäsefondue.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10 °C in mittelgroßen Gläsern servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Liegend in der Flasche lagern.

LAGERFÄHIGKEIT

3 Jahre.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,35 kg)

Art Bordolese Riva

Karton 6 Flaschen • Gewicht 8,67 kg

Kartonmaße Länge 30,5 cm • Höhe 18 cm • Breite 25,5 cm

Palettierung 100 Kartons • Gewicht 890 kg • Höhe 185 cm