

MÜLLER THURGAU 2024

TRENTINO DOC · BIO



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

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Der überdurchschnittlich warme Winter beschleunigte den Vegetationsbeginn und setzte die Talböden-Weinberge dem Risiko von Spätfrösten Ende April aus, jedoch ohne Schäden. Der Frühling war sehr regenreich, auch während der Blüte, was Verrieselungsphänomene verursachte und zu lockeren Trauben führte. Die ersten sechs Monate des Jahres überschritten den seit 1926 bestehenden historischen Niederschlagsrekord und forderten die Winzergenossen bei den Weinbergsarbeiten erheblich, letztendlich jedoch erfolgreich. Ab Juli stiegen die Temperaturen und die große Hitze, gemildert durch den Gardasee, ermöglichte eine optimale Traubenreife und verhinderte das Auftreten von Fäulnis wie eine Art Desinfektion. Die Lese begann am 21. August, im Einklang mit den letzten Jahren, und erwies sich wie erwartet als ziemlich knapp in der Menge, was eine perfekte Abstimmung der Reifezeiten ermöglichte, mit gutem Säuregleichgewicht bei den Weißweinen und perfekter phenolischer Reife bei den Rotfruchttrauben. Daher eine mengenmäßig knappe, aber qualitativ hochwertige Lese mit guten Aussichten für die Alterung der gewonnenen Weine.

Herkunftsgebiet Alto Tannese.

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 11. September statt, wobei die Trauben in den kühlen Morgenstunden sorgfältig von Hand ausgewählt und in kleinen Behältern in den Keller gebracht wurden.

Vinifikation Die Trauben wurden entrappt und gepresst und anschließend auf etwa 10 °C gekühlt. Es folgte eine Vorvergärungsmazeration in der Presse in Kontakt mit den Schalen für einige Stunden und ein sanftes Pressen. Nach dem Pressen wurde der Most für etwa zwei Wochen bei 5 °C kalt gelagert, bevor er dekantiert wurde. Die alkoholische Gärung fand über etwa zehn Tage in



MÜLLER THURGAU 2024

TRENTINO DOC · BIO

einem Edelstahltank bei einer Temperatur von ungefähr 17 °C statt.

Reifung Nach der alkoholischen Gärung erfolgte auch der Ausbau in Edelstahltanks auf den feinsten Hefen, die durch wöchentliches Bâtonnage in Schwebelage gehalten wurden, um dem Wein mehr Komplexität und Volumen zu verleihen. Die Abfüllung des Weins erfolgte am 6. Juni 2025 und ergab 4.084 Flaschen. Anschließend folgt eine angemessene Reifezeit von etwa einem Jahr 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 12,00 % vol

Zucker 0,3 g/l

Gesamttrockenextrakt 19,6 g/l

Gesamtsäure 5,24 g/l

pH-Wert 3,38

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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

SERVIERTEMPERATUR

Bei 12 °C in mittelgroßen Gläsern servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

Kühl lagern, möglichst zwischen 10 und 16 °C, vor Licht geschützt, die Flasche horizontal positionieren.

LAGERFÄHIGKEIT

Mindestens 3 Jahre.

PFLICHTANGABEN

Um Anweisungen zur Mülltrennung, Nährwertdeklaration und Zutatenliste einzusehen, führe folgende Schritte mit dem Mobiltelefon durch: (1) scanne den QR-Code; (2) öffne die Web-App; (3) scanne den Strichcode des gewünschten Formats.



0,75 l



8 025966 402875