

MÜLLER THURGAU 2020

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 Weinjahr 2020 verlief normal, mit einem durchschnittlichen Winter und einem etwas wärmeren Frühling als gewöhnlich. Aufgrund der wärmeren Temperaturen fand das Knospenschieben etwas früher statt. Die Lesezeit war hingegen durch viel Niederschläge und eine hohe Luftfeuchtigkeit geprägt. Daher waren auch zahlreiche Eingriffe und Kontrollen im Weinberg notwendig, um den günstigsten Zeitpunkt für die Ernte zu finden. Die Arbeit von Gesellschaftern und Fachleuten hat es ermöglicht, gesunde und gut reife Trauben in den Keller zu bringen.

Herkunftsgebiet Alto Tennesse (Oberes Gebiet von Tenno).

Verwendete Rebsorte 100 % Müller Thurgau.

Bodenart mittlere Dichte, zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Guyot.

Produktion Ca. 9 t Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Trauben wurden in den kühlen Vormittagsstunden des 15. September mit großer Sorgfalt von Hand geerntet. Die Trauben wurden in kleinen Behältern in den Keller gebracht.

Vinifikation Die Trauben wurden gerebelt und gequetscht und anschließend auf ca. 10 °C abgekühlt. Dann wurden sie in Kontakt mit den Schalen in der Presse vorfermentiert (4-5 Stunden) und anschließend sanft gepresst. Auf die Pressung folgte die Kaltstabilisierung des Mostes (3 Tage), bevor der Wein dekantiert wurde. Die alkoholische Gärung dauerte 8-9 Tage. Ein Teil kam in Stahltanks und der andere Teil in Barriques und Tonneaux (5 hl). Die Temperatur betrug rund 18 °C.

Reifung Nach der alkoholischen Gärung wurde der Wein in Stahltanks ausgebaut (2/3 des Weines) sowie in Barriques und Tonneaux aus Eiche ausgebaut. Der

MÜLLER THURGAU 2020

TRENTINO DOC – BIO

Feinhefesatz wurde wöchentlich aufgerührt (Batonnage), um dem Wein mehr Komplexität und Fülle zu verleihen.

Der im Holz gereifte Teil wurde auch einer malolaktischen Gärung unterzogen. Ende April wurde der Wein stabilisiert und für die Abfüllung am 5. Mai 2021 vorbereitet. Es wurden 3.518 Flaschen produziert. Anschließend wurde der Wein in einem angemessenen Zeitraum in der Flasche gereift.

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 12,19 % Vol.

Zucker 1,8 g/l (Glukose und Fruktose).

Gesamttrockenextrakt 19,4 g/l.

Gesamtsäure 5,96 g/l.

pH-Wert 3,22.

Enthält Sulfite.

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 Burgunderflasche

Karton 6 Flaschen • Gewicht 8,5 kg

Kartonmaße Länge 27 cm • Höhe 18 cm • Breite 31,5 cm

Palettierung 95 Kartons • Gewicht 807 kg • Höhe 170 cm