



ROTTENSTEINER

MÜLLER THURGAU

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2023
SORTE: Müller Thurgau (100%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot/Pergel
BODEN: sandiger Porphyry
ERTRAG: 7.000 l/ha
AUSBAU: Edelstahl
FLASCHENANZAHL: 12.000
LAGERFÄHIGKEIT: 2-3 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 8 - 10 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 5,9 g/l
RESTZUCKER: 3,5 g/l
ALKOHOL: 13,4% vol

GESCHICHTE

Was hätte der Herr Müller wohl gesagt, wenn er den Erfolg seiner neuen Kreuzung vorausgeahnt hätte? Es ist heute schließlich eine der häufigsten Sorten Deutschlands, und auch in Südtirol hat sie einen beachtlichen Stellenwert erreicht.

HERKUNFT

Unser Müller Thurgau wächst größtenteils auf zwei Höfen im Weiler „Sand“ über Bozen auf 600-700 Höhenmetern, am Fuß der Burgruine Rafenstein und auf der gegenüberliegenden Talseite hoch über der Burg Runkelstein. Die Höhe begünstigt die Entwicklung des Aromas und garantiert eine gute Säure. Beides ist äußerst wichtig für diese Sorte.

AUSBAU

Der Müller Thurgau wird bei 20°C vergoren und wird im Stahltank ausgebaut.

BESCHREIBUNG

Durch seine Abstammung von Riesling und Gutedel, hat der Müller Thurgau bestechende Eigenschaften, mit seinem eleganten Aroma, seinen blumigen Noten von Holunder und seinen würzigen Muskatellernoten.

Der Müller Thurgau ist ein ausgezeichnete Aperitif, passt gut zu Vorspeisen, Fisch und dezent gewürztem, weißen Fleisch.