

MÜLLER THURGAU AUS VENETIEN
I.G.T.
Perlwein



✓ **ANBAUGEBIET**

Hügelgebiete in Trentino-Südtirol.

Weinberge mit 4000/5000 Rebstöcken pro Hektar.

Durchschnittliche Produktion von 1,5/2 kg pro Rebstock.

Trauben: Müller Thurgau.

Anbausystem: Sylvoz.

✓ **TECHNOLOGIE**

Pressen der Trauben und kurze Mazeration bei geringer Temperatur. Gärung des Mostes und kurze zweite Gärung, um ein schwaches, nicht zu ausgeprägtes Perlage zu erhalten, das gut zu den Eigenschaften dieses Weins passt.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Perlage: fein, typisch für Perlweine.

Farbe: strohgelb mit grünlichem Schimmer.

Bukett: aromatisch, typisch.

Geschmack: frisch, spritzig, entschieden aromatisch.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol 11.00 - 12.00

Zucker, g/l 8.50 - 9.50

Säure insgesamt, g/l 5.00 - 6.00

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

7 - 8° C.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

An einem kühlen, trockenen, sowie licht- und wärme geschützten Ort aufbewahren.

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

Müller Thurgau aus Venetien I.G.T. - Astoria

Astoria - 131 [lt.0,75]

