MÜLLER THURGAU AUS VENETIEN
I.G.T.
Perlwein

✓ Anbaugebiet
Hügelgebiete in Trentino-Südtirol.
Weinberge mit 4.000/5.000 Rebstöcken pro Hektar.
Durchschnittliche Erzeugung von 1,5/2 kg pro Rebstock.
Trauben: Müller Thurgau.
Erziehungsform: 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	11.50 – 12.50
Zuckergehalt, g/l	8.50 – 9.50
Gesamtsäuregehalt, g/l	5.50 – 6.50

✓ Serviertemperatur
7 – 8° C.

✓ Lagerung
An einem kühlen, trockenen, sowie licht- und wärmegeschützten Ort aufbewahren.

✓ Präsentation auf der Weinkarte
Müller Thurgau aus Venetien I.G.T. - Astoria

Astoria -131 [lt.0,75]