

MÜLLER THURGAU
Schaumwein Brut Millesimato



✓ **ANBAUGEBIET**

Gebiete im Hochland von Trentino-Südtirol in einer Höhe von 600-700 m über dem Meeresspiegel.

Weinberge 4.000-5.000 Rebstöcke pro Hektar.

Durchschnittlicher Ertrag 1,5-2 kg pro Rebstock.

Trauben: Müller Thurgau.

Erziehungsform: Guyot.

✓ **TECHNOLOGIE**

Abpressen der Trauben und kurze Mazeration bei niedriger Temperatur. Die erste Gärung erfolgt in Stahlbehältern bei 18/19 °C mit ausgewählten autochthonen Hefen. Der junge Wein wird für ca. zwei Monate auf dem "edlen Bodensatz" belassen, dann geklärt und zur Schaumbildung in Druckbehälter umgefüllt. Die zweite Gärung erfolgt bei 16/18 °C ebenfalls mit ausgewählten Hefen und dauert ca. 25/30 Tage; anschließend folgt der Ausbau auf der Hefe. Nach der Flaschenabfüllung ruht der Wein noch einige Wochen in der Flasche.

✓ **ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Perlage: fein, elegant.

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Nuancen.

Bukett: aromatisch, sortentypisch.

Geschmack: frisch, würzig, entschieden aromatisch.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 10,50 - 11,50

Zuckergehalt, g/l 13,50 - 14,50

Gesamtsäuregehalt, g/l 5,50 - 6,50

✓ **SERVIERTEMPERATUR**

7 - 8 ° C.

✓ **LAGERUNG**

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

✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTE**

Müller Thurgau Brut Spumante - Astoria

Astoria - 163 [lt.0,75]

