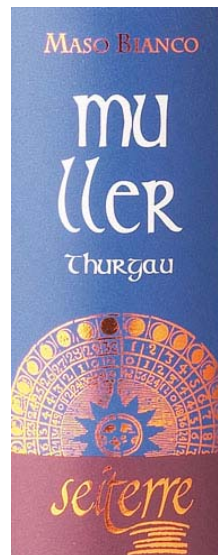


## MULLER THURGAU

Handgelesene Trauben, nach einer kurzen Makulation ( einmanschen ) mit Temperatur kontrollierter Gaerung inclusive Traubenhaut. Der Wein reift in Edelstahlfaessern um dann im Fruehling abgefuehlt zu werden.



### Bezeichnung

Trentino d.o.c. Muller Thurgau

### Reben

Muller Thurgau

### Technik und Produktion

Handgelesene Trauben, Die Gaerung erfolgt nach kurzer Makulation ( einmanschen ) mit niedriger Temperatur um das frische Aroma zu erhalten. Bis zur Flaschenabfuellung gaert der Wein in Edelstahlfaessern.

### Organische Eigenschaften

Strohglebe Farbe mit gruenlichem Schimmer, frisches Aroma, fruchtig nach Pfirsich und gruenen Apfel sowie Salbei. Dieses anhaltende fruchtige Aroma bleibt im Geschmack und bildet einen wuerzlichen Abgang.

**Alkoholgehalt** 12,25 %

### Verkoestigung und Service

Er passt optimal als Aperetiv und exzellent zu frischem Gemuese-Gerichten, zu 'Tortellino di Valeggio mit Fisch al cartoccio'. Er wird frisch und als junger Wein serviert.

