



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

MÜLLER THURGAU
TRENTINO DOC

DURCHSCHNITTS- ANALYSEWERTE*

Alkohol
12,0 %

Restzucker
4,5 g/l

Säure
6 g/l

Extrakt
18,5 g/l

Genusstemperatur
4°

Alterung
Jung genießen



Rebsorte Müller Thurgau

Lage Nur auf besonders geeigneten Weinbergen angebaut: Teils in traditioneller Trentiner Pergel, teils in Guyot. Kalkhaltige Böden in Faedo, porphyrhaltigen Böden im Valle di Cembra. Das Mikroklima mit starken Temperaturschwankungen fördert die Entwicklung und die Eleganz des Buketts.

Ertrag pro Hektar 80 hl

Lese Handlese nach Ertragsreduzierung im Sommer.

Ausbauart Kalte pneumatische Pressung mit Mazeration auf der Beerenhaut. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahl mit ausgewählten Zuchthefen, kurze Verfeinerung in Edelstahl auf der eigenen Hefe mit häufiger Batonnage.

Eigenschaften Strohgelbe Farbe mit hellgrünen Einfällen. Elegant fruchtiges Bukett mit aromatischen gemischten Noten. Trocken, frischer und erfreulich herber, lang anhaltender Geschmack.

Speiseempfehlungen Angesichts der Finesse und der Besonderheit seines Buketts der Aperitif par excellence. Passt gut zu Fisch und mildem Käse.



*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren