

## MÜLLER THURGAU FESTIVAL - CLASSIC

JAHRGANG:	2017
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Müller Thurgau
HERKUNFT:	Meran, Tschermes, Lana, Schenna 550 – 650 m
BÖDEN:	Humoser schwach lehmiger Sand, Moränenschutt, leicht, durchlässig, poröse Verwitterungsböden
ALTER DER REBEN:	10-30 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

### ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	13,0 %
GESAMTSÄURE:	5,8 g/l
RESTZUCKER:	3,0 g/l

### AUSBAU

Kaltmazeration für ca. 12 Stunden in der Traubenpresse. Alkoholische Gärung in kleinen Edelstahl tanks. Spätere Lagerung auf der Feinhefe für 5 Monate.

### ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Die Farbe ist grünlich gelb. Im Duft aromatisch, an Muskat, Kräuter und Zitronenmelisse erinnernd. Im Geschmack sehr weich und elegant, feinwürzig mit knackiger, gut eingebundener Fruchtsäure.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: leichte Vorspeisen, gebratene Süßwasserfische, Frischkäse, als Aperitif.

Serviertemperatur: 12-14°C

## MÜLLER THURGAU FESTIVAL – CLASSIC

ANNATA:	2017
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Müller Thurgau
VIGNETO:	Merano, Cermes, Lana, Scena 550 – 650 m
TERRENI:	Terreno leggero, permeabile d'origine morenica, terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus
ETÀ DELLE VITI:	10-30 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

### ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	13,0 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,8 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,0 g/l

### VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per circa 12 ore. Fermentazione alcolica in piccoli serbatoi di inox. Segue la maturazione sui lieviti per 5 mesi.

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Colore giallo verdognolo. Profumo aromatico con note di noce moscata, erbe aromatiche e melissa. Il sapore è morbido ed elegantemente aromatico con un fresco tono acidulo ben strutturato.

### ABBINAMENT

ideale con antipasti leggeri, pesci d'acqua dolce alla griglia, formaggi freschi e aperitivi.

Temperatura di servizio: 12-14°C

## MÜLLER THURGAU FESTIVAL - CLASSIC

VINTAGE:	2017
CONTENTS:	0,75 l
VARIETY:	100 % Müller Thurgau
VINEYARD:	Meran, Tschermes, Lana, Schenna 550 – 650 m
SOIL:	Humic, slightly loamy sand; morainic soils, light, permeable; porous weathered soils
AGE OF VINES:	10-30 years
SHELF LIFE:	3 years +

### ANALYSIS

ALCOHOL:	13,0 %
TOTAL ACIDITY:	5,8 g/l
RESIDUAL SUGAR:	3,0 g/l

### VINIFICATION

Cold maceration for 12 hours. Alcoholic fermentation in small stainless steel tanks. Maturation on the fine yeast for 5 months.

### TASTING

Greenish yellow in colour. Aromatic in the nose, reminiscent of nutmeg, herbs and lemon balm. Soft and elegant on the palate, well integrated acidity.

### WINE & FOOD

Recommended with light starters, fried freshwater fish, cream cheese and as an aperitif.

Serving temperature: 12-14°C

