

FRANZ HAAS Söfi

MÜLLER THURGAU

LAGE

Die Reben des Müller Thurgau wachsen auf traditioneller Pergl- und Guyot-Erziehung in Hügellagen auf 500 bis 800 Metern Meereshöhe, auf Böden bestehend aus Lehm sowie verwittertem Porphy. Die Lagen sind nach Süden und Südwesten ausgerichtet.

PRODUKTION

Nach kurzer Maischestandzeit, welche die Extraktion der Aromen begünstigt, werden die Trauben schonend abgepresst. Der Most wird anschließend bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern vergoren und reift dort für mehrere Monate. Nach der Abfüllung reift der Wein für kurze Zeit auf der Flasche.

WEINBESCHREIBUNG

Der Müller Thurgau präsentiert sich mit lebendiger, strohgelber Farbe und anregenden Aromen, die an Muskat, frisches Obst, Pfirsiche und Blumen (Himmelschlüssel) erinnern. Bereits in seiner Jugend besticht der Wein mit seinem eleganten, saftig-salzigen und angenehmen Geschmack, seiner überzeugenden Schlichtheit und frischen Säure.

ESSENSBEGLEITUNG

Der Müller Thurgau eignet sich als Aperitif sowie als unkomplizierter Begleiter zu leichten Vorspeisen aus der mediterranen Küche, zu Fischsalat und Ziegenfrischkäse.



HEKTARERTRAG 70 HL

PRODUKTION 30.000 - 35.000 FLASCHEN

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 12° - 14° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italien info@franz-haas.it www.franz-haas.it