

SÜDTIROL EISACKTALER DOC
MÜLLER THURGAU

- JAHRGANG** 2014
REBSORTE Müller Thurgau
ANBAUHÖHE 500 - 950 m
BODEN mineralreiche, karge, steinige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
- VINIFIKATION** schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau
- CHARAKTERISTIK**
Farbe grünlich bis strohgelb
Geruch intensiv, leicht nach Muskat und Holunderblüten
Geschmack frisch, spritzig mit ausgeprägtem Sortencharakter, leicht aromatisch, mit angenehmer Fülle
- LAGERFÄHIGKEIT** 3 - 5 Jahre
- EMPFEHLUNG** zu leichten Vorspeisen, gebackenen oder gegrillten Meeresfrüchten, Kremsuppen und leichten Eierspeisen, ausgezeichnet als Aperitif
- TRINKTEMPERATUR** 8° - 10°
- ANALYTISCHE WERTE**
Alkoholgehalt 12,5 % vol.
Restzucker 4,1 g/l
Säure 5,8 g/l



EISACKTALER KELLEREI
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien
www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it
Tel. +39 0472 847 553
MwSt.Nr. - 00124420217