



## MÜLLER THURGAU PETER ZEMMER



**Rebsorte:** Müller Thurgau (Riesling x Madeleine Royal) – Südtiroler DOC

**Herkunft:** Dieser Müller Thurgau wächst auf 800 Metern ü.d.M. auf gut ausgerichteten Hanglagen im Südtiroler Unterland. Die günstige Höhenlage des Weinberges auf Lehm und kalkhaltigem Schotter von Moränensedimenten, der leicht abfallende Hang und die ideale Sonneneinstrahlung lassen die Trauben dieser Sorte hervorragend reifen.

**Hektarertrag:** 65 hl

**Vinifikation:** Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt eine sechs- bis achtstündige Kaltmazeration um die Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Anschließend werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 19 °C im Edelstahlgebilde.

**Charakteristische Eigenschaften:** Fruchtiger, mineralischer Weißwein mit ausgeprägtem Charakter.

**Farbe:** grünlich bis strohgelb  
**Geruch:** sehr fruchtig, leicht muskiert mit würzigen blumigen Noten  
**Geschmack:** elegant, trocken, gute Würze, feine Säure mit schönem Abgang

**Speisenempfehlung:** Vorspeisen, Meeresfrüchte und weiße Fleischsorten

**Serviertemperatur:** 10 – 12 °C

**Lagerfähigkeit:** 3 – 5 Jahre