



Michei di Michei Müller Thurgau

Der Michei di Michei zeigt sich im Glas von einer intensiv hellgelben Farbe mit zart grünlichen Reflexen. Aromen von frischen Früchten, grünem Apfel und Bitterorange, vermischen sich mit feinen Düften von Lindeblüte, Akazie und Muskatnuss. Am Gaumen setzen sich diese erfrischenden Eindrücke fort, wobei der Wein immer eine Leichtigkeit aufweist, die ihn trotz seiner lebhaften Säure nie zu straff wirken lässt. Ein Müller Thurgau, der mit aromatischer Tiefe überzeugen kann.

Dieser Müller Thurgau ist eine Selektion aus den besten Weinbergen unseres Weingutes Maso Michei. Die Weinberge auf über 800 m zählen dank des besonderen Mikroklimas, der idealen Ausrichtung nach Süden und der extremen Höhenlage zu einer der großen Cru-Lagen für die Müller Thurgau Rebe.

TRAUBENSORTE

Müller Thurgau

BODEN

Kalkmergel

VINIFIKATION UND REIFE

Nach der Anlieferung werden die Trauben leicht gequetscht und der Most für einige Stunden in Kontakt mit den Schalen belassen, um die Fruchtigkeit des Weines hervorzuheben. Nach einer sanften Pressung und natürlichen Sedimentation der Trubstoffe gärt der Most bei kontrollierter Temperatur. Nach der Gärung reift der Michei di Michei für weitere 6 Monate auf der Feinhefe. Die Feinhefe wird wöchentlich aufgerührt (Battonage).

SERVIERTEMPERATUR

8° - 10° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Herrlich in komplettem Alleingang zu verkosten, lässt er sich auch mit Antipasti, Salaten und leichten Nudelgerichten kombinieren.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

