



MÜLLER THURGAU

Im Glas präsentiert er sich mit einem zarten Strohgelb mit grünlichem Schimmer.

In der Nase entwickelt er einen feinen und anregend blumigen Duft.

Am Gaumen ist er feinwürzig mit leichten Muskatnoten und einer lebendigen Säure.

HOFSTÄTTER KLASSIFIZIERUNG

● Klassiker

TRAUBENSORTE

Müller Thurgau

BODEN

Lockere, leicht erwärmbare Mergelböden.

VINIFIKATION

Nach der Lese werden die Trauben sofort nach Anlieferung im Keller sanft in pneumatischen Pressen abgepresst. Der Most wird über Nacht durch Schwerkraft von den Trubstoffen geklärt und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Der Wein reift nach der Gärung bis zur Abfüllung auf der Feinhefe.

SERVIERTEMPERATUR

8° - 10° C

SPEISEEMPFEHLUNG

Vorspeisen, weiße Fleischsorten, Salate und Grillgemüse.

VERFÜGBARE FLASCHENFORMATE

