

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



MÜLLER THURGAU

Esprime al meglio le caratteristiche varietali. Di colore paglierino, con una buona intensità, ha profumi caldi e maturi con nuance aromatiche persistenti. Al palato dimostra di possedere una bella struttura sorretta da note equilibrate di noce moscata e da una buona acidità.

VITIGNO

Müller Thurgau

TERRENO

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono sofficemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti, carni bianche, verdure fresche di stagione alla griglia.

FORMATO DISPONIBILE

