

GUTSWEIN

LANDESGUT · PODERE
Laimburg

Südtiroler Müller Thurgau DOC

Jahrgang
2009

Rebsorte
Müller Thurgau

Lage mit Boden
Freiberg bei Meran,
Südwesthang auf 700 m
ü. d. M., Urgesteinsboden
Seeburg bei Brixen,
Südwesthang auf
550 m, Sandboden

Erziehungssystem
Spalier

Ausbau
Kühle Gärführung im
Edelstahltank und
anschließend 4 Monate
Lagerung auf der
Feinhefe

Analysenwerte

Alkohol: 13,00 % vol
Gesamtsäure: 6,10 g/l
Zuckerfreier Extrakt: 22,80 g/l

Lagerfähigkeit

3 Jahre

Beschreibung

Ein lehmfarbenes helles Gelb
mit zartem Duft nach Muskat
und Schiefererde. Säure und Extrakt
aus sind ausgewogen. Elegant.
Lebhaft, frisch und trocken im Abgang.

Servierempfehlung

Ideal bei 10° C –als Aperitif,
zu Risotti und Pasta, zu Fisch
und zu Gerichten mit
Geflügel, Kaninchen, Kalb- und
Schweinefleisch



Müller Thurgau