



SÜDTIROLER MÜLLER THURGAU Doc
MÜLLER THURGAU DELL'ALTO ADIGE Doc

REBSORTE:
Müller Thurgau

LAGE:
Höhere Lagen des Überetsches

ANBAUFORM:
Guyot (Spalierziehung) und Pergel

ERTRAG:
100 dz/ha

AUSBAU IM KELLER:
Kontrollierte und temperaturgesteuerte, Gärung in Edelstahlfässern

ERNTE:
Mitte September

CHARAKT. EIGENSCHAFTEN:

FARBE:
Grünlich bis strohgelb

GERUCH:
Leichte Muskat- und Holunderblütentöne

GESCHMACK:
Leicht aromatisch, trocken, elegant mit einer gediegenen Fülle

SPEISEEMPFEHLUNG:
Als Aperitivwein geeignet, passt auch zu Vorspeisen, gebackenem Fisch und Meeresfrüchten

SERVIERTEMPERATUR:
12°-14°C

ALKOHOL:
13%Vol.

VITIGNO:
Müller Thurgau

ZONA:
Collina alta d'Oltradige

COLTIVAZIONE:
Guyot (spalliera) e pergola

RESA:
100q.li/ettaro

VINIFICAZIONE:
Fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata

VENDEMMIA:
Metà settembre

CARATT. ORGANOLETTICHE:

COLORE:
Giallo paglierino con riflessi verdi

AROMA:
Leggero sentore di moscato e fiori di sambuco

SAPORE:
Leggermente aromatico, secco, elegante con una buona struttura

ABBINAMENTI:
Ideale come aperitivo si accosta bene a primi piatti di pesce e frutti di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
12°-14°C

GRADO ALCOLICO:
13%vol.

GRAPE VARIETY:
Müller Thurgau

VINEYARD LOCATION:
From high hills area in Oltradige

VINE-GROWING:
Guyot (the grapevines are trained on vertical wire frame system) and traditionally pergola

YIELD:
60hl/ha (ha=2,47acre)

WINEMAKING:
Fermentation in temperature controlled stainless steel tanks

HARVEST:
Mid-September

PROFIL:

COLOUR:
Pale yellow with green highlights

AROMA:
Elegant aroma of muscat and elderflower

FLAVOUR:
Dry, slightly aromatic, elegant with firm structure

SERVING RECOMMENDATIONS:
Excellent as aperitif wine, fish dishes in general, shellfish and crustaceans

SERVING TEMPERATURE:
54°-57°F

ALCOHOL:
13% by vol.



A N S I T Z

WEGER

39057 Girlan | Cornaiano
Jesuheimstr. | Via Casa di Gesù 17

Tel. +39 0471 662416
Fax. +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it