

Südtirol
Müller Thurgau
DOC
GRAUN
2017
13,0 % Vol.

TRAUBENSORTE :

Müller Thurgau

PRODUKTIONSZONE :

Graun, 800–900 m ü.d.M.

BODEN :

sandiger, lehmhaltiger Kiesboden

HEKTARERTRAG :

80 dz

VINIFIZIERUNG :

temperaturgezügelte Vergärung im Edelstahltank
mit anschließendem Ausbau auf der Feinhefe

LAGERFÄHIGKEIT :

2–4 Jahre

GESAMTSÄURE :

5,6 g/l

RESTZUCKER :

1,9 g/l

FARBE :

helles Strohgelb

ÜBER DEN WEIN :

Der Müller Thurgau (Kreuzung von Riesling x Madeleine Royal, 1882 in Geisenheim) kam in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts nach Südtirol. Der Müller Thurgau ist eine extrem zähe und kälteresistente Rebsorte, die sich optimal an unregelmäßige alpine Frostperioden in der Vegetationsphase anpassen kann. Im Kurtatscher Ortsteil Graun, wo auf über 800 Höhenmetern über dem Meeresspiegel die Südtiroler Rebengrenze erreicht ist, entwickelt der Müller Thurgau unter teilweise extremen Witterungsbedingungen eine bemerkenswerte mineralische Feinheit.

Die markanten Temperaturunterschiede am Ende der Reifeperiode zwischen Tag und Nacht sind maßgeblich, damit sich die Trauben mit intensiven Floral- und Fruchtaromen anreichern. Die pfefferminzfrische Säure bleibt durch den Ausbau im Edelstahlfass bewahrt, der Duftstrauß erinnert an Bergkräuter, vergessene Birnensorten, gelbe Pflaumen und Wiesenlieder. Der Abgang ist wie die langsame Rückkehr ins Tal aus großer Höhe: der zartsüße Fruchtschmelz (Aprikosen, weißer Pfirsich, Sommerapfel) hat etwas mediterran Verspieltes.

KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA



**Kellerei Kurtatsch
Gen. Landw. Ges.**

Weinstraße 23
39040 Kurtatsch
Südtirol/Italien
☎ 0039/0471/880115
☎ 0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia
Soc. Agr. Coop.**

Strada del Vino 23
39040 Cortaccia
Alto Adige/Italia
www.kellerei-kurtatsch.it
info@kellerei-kurtatsch.it

