



KUPELWIESER



## MÜLLER THURGAU „FRITZ“

**Rebsorte:** Müller Thurgau

**Herkunft:** Dieser Müller Thurgau wächst auf einer Höhe von 500-800 Metern ü.d.M. auf gut ausgerichteten Hanglagen im Südtiroler Unterland. Die günstige Lage der Weinberge, der leicht abfallende Hang, sowie die ideale Sonneneinstrahlung lassen die Trauben dieser Sorte hervorragend reifen.

**Vinifikation:** Die Trauben gelangen gequetscht und entrappt in die pneumatische Tankpresse. Vor dem Pressvorgang erfolgt einige Stunden Kaltmazeration um die Fruchtigkeit des Weines zu betonen. Schließlich werden die Trauben sanft abgepresst und durch natürliche Sedimentation von den Trubstoffen geklärt. Die alkoholische Gärung erfolgt mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur von 19°C im Edelstahlgebilde.

**Charakteristische Eigenschaften:** Fruchtiger, schmackhafter Weißwein mit ausgeprägtem Charakter.

Farbe: grünlich bis strohgelb

Geruch: blumig, leicht muskiert

Geschmack: trocken, gute Würze, feine Säure mit schönem Abgang

**Speisempfehlung:** Vorspeisen, weiße Fleischsorten, Salate

**Serviertemperatur:** 10 – 12°C

**Lagerfähigkeit:** 2 – 3 Jahre