



Müller Thurgau

Jahrgang: 2016

Rebsorte: 100% Müller Thurgau

Vinifikation: Im Stahlfass

Degustation: Grünlich bis hellgelbe Farbe; zartblumiges, leicht ätherisches Bouquet; im Geschmack trocken, frisch, mit angenehmer Säure, lebhaft, elegant.

Empfiehl sich zu: Krabbencocktail, Meeresfrüchten, gekochten Hummer, als Aperitif

Region: Südtirol/Alto Adige:

Alkohol: 12,50 % Vol.

Säure: 5,5 g/L

Zucker: 3,0 g/L

Lagerfähigkeit: 1-3 Jahre

Flaschengröße: 0,75l