DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

MÜLLER THURGAU

DOC 2025

SORTE: Müller Thurgau

ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

REIFEPOTENTIAL: 2 – 3 Jahre

ERTRAG: 80 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,8 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Der Jahrgang 2025 war geprägt von einem frühen und sehr gleichmäßigen Vegetationsverlauf. Ein milder Winter mit ausreichenden Niederschlägen schuf gute Startbedingungen, Austrieb und Blüte lagen vor dem langjährigen Mittel. Eine kurze Hitzephase im Juni wurde dank guter Wasserversorgung gut bewältigt, während der moderatere Juli zur Stabilisierung der Säure beitrug. Warme Perioden im August förderten Reife und Aromatik. Die Lese verlief aufgrund erhöhter Niederschläge im September anspruchsvoll und erforderte ein besonders umsichtiges Vorgehen im Weinberg. Das Ergebnis sind frische, klar strukturierte Weißweine mit lebendiger Säure sowie elegante, ausgewogene Rotweine mit Harmonie und Finesse.

LAGE

Die Weinberge erstrecken sich auf nach Osten geneigten Hanglagen in einer Höhe von 550 bis 650 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht aus einem mineralstoffreichen Mergel auf einem Gemisch aus Kalkschotter und Porphyrgestein.

VINIFIZIERUNG

Die Weinbereitung beginnt mit dem Abbeeren der reifen und gesunden Trauben, gefolgt von der Pressung und einer natürlichen Mostklärung. Anschließend erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C, gefolgt von einer 3-monatigen Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelbgrün
- aromatisch nach Pfirsich, Muskat, Holunder
- saftig, rund und ausgewogen; aromatisch im Abgang

EMPFEHLUNG

Müller Thurgau ist wegen seines geringen Alkoholgehalts und seiner frisch-würzigen Art der perfekte Sommerwein. Er passt als Aperitif-Wein, aber auch zu leichten Vorspeisen, gekochtem und gebratenem Fisch.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com