

Südtiroler Müller Thurgau DOC



Was hätte der Herr Müller wohl gesagt, wenn er vom Erfolg seiner neuen Kreuzung gewusst hätte? Es ist heute schließlich eine der häufigsten Sorten Deutschlands, und auch in Südtirol hat sie beachtliche Bedeutung erreicht. Bestehend aus Riesling und Gutedel, hat der Müller Thurgau bestechende Eigenschaften, mit seiner eleganten Aromatizität, seinen blumigen Noten nach Holunder und seinen würzigen Muskatellernoten.

Unser Müller Thurgau wächst zumeist auf zwei Höfen in Sand über Bozen, auf 600 – 700 m, zu Füßen der Burgruine Rafenstein, und auf der gegenüberliegenden Talseite hoch über der Burg Runkelstein. Die Höhe begünstigt die Entwicklung des Aromas und garantiert eine gute Säure. Beides ist äußerst wichtig für diese Sorte. Der Müller Thurgau ist ein ausgezeichneter Aperitif, passt gut zu Vorspeisen, Fisch und nicht zu pikantem weißen Fleisch. Als Trinktemperatur würden wir 10 – 12 °C vorschlagen; der Wein sollte binnen zwei Jahren getrunken werden.

Rebfläche: 3 ha
Erziehungssystem: Pergel/Guyot
Böden: Sandiger Porphyrt
Ertrag: 7000 l/ha
Sorte: Müller Thurgau (100 %)
Ausbau: Edelstahl
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 2,4 g/l
Alkohol: 12,6 %