

THUR

MÜLLER-THURGAU 2022

Erster Jahrgang 2009

Weinberge

Lage	Ritten
Meereshöhe	700 m ü.d.M.
Boden	tiefgründige Porphy- und Schotterböden
Ausrichtung	Süden
Hangneigung	20 %
Erziehungsform	Guyot
Reben/Hektar	7000 St/ha
Ernte/Hektar	60 hl/ha
Lese	Mitte September

Jahrgang 2022:

Stabiles Frühlingwetter mit angenehmen Temperaturen brachte einen frühen Austrieb mit sich. Die Sommermonate verliefen weiterhin warm und relativ trocken, zum Ende hin gab es ergiebige Niederschläge, dadurch konnten die Reben mit ausreichend Wasser versorgt werden. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite, bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen starteten wir die Weinlese etwas früher als gewohnt. Das Ergebnis konnte sich durchaus sehen lassen: Gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 6 Monate
Abfüllung:	3.000 Flaschen im März 2023

Analytische Daten:

Alkohol	13 % Vol.
Restzucker	0,8 g/l
Säure	5,98 g/l

Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles strohgelb mit grünlichem Schimmer

Geruch: intensive Fruchtaromen von Apfel und Pfirsich, Brennessel und getrocknete Heublume, ein Hauch von Stachelbeere und Holunderblüte im Abgang

Geschmack: rassig und knackig mit lebendiger Säure und saftiger Textur, salzig und mineralisch, elegant und frisch im Abgang.

Speisenempfehlung: Eierteigbandnudel mit Spargelspitzen, Forelle blau, Ziegenfrischkäse mit Kräutern

Optimale Trinkreife: 3 Jahre

Serviertemperatur: 10-12 °C




Kornell