



Obern Berg

NALS MARGREID
— 1932 —

Müller Thurgau

TRADITION

Rebsorte

100% Müller Thurgau

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

500 - 600 m ü. M.

Ausrichtung

Ostsüdost

Gebiet

OBERN BERG Müller Thurgau wird in unseren höheren Lagen im Südtiroler Unterland angebaut. Der Boden besteht aus reinem Kalkschotter mit hohem Humusanteil.

Klima

Das mediterrane Klima mit kühlen Fallwinden bedingt die längere Vegetationszeit sowie die späte Lese der Trauben Mitte Oktober.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Anschließend vergärt der geklärte Most für ca. 3 Wochen im Stahltank. Der Jungwein reift vor der Flaschenfüllung für weitere 5 Monate auf der Feinhefe.

Farbe

Helles Strohgelb

Geruch

Litschi, weißfleischiger Pfirsich, im Hintergrund frischer Salbei

Geschmack

Angenehm würzig und knackig, einhüllende Säure und blumiges Finale

Speisempfehlung

Gegrillter Wolfsbarsch, „Rafanata lucana“ (Meerrettich-Omelette, ein typisches Gericht aus der Basilikata)

Serviertemperatur

10-12 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit