



MULLER THURGAU



Frisch, leicht, mineralisch. Ein Weißwein, Müller Thurgau sortenrein, dessen Stärken die Glätte und Aromatizität sind. Gelesen wird in Erntekassetten, um die Beeren unversehrt zu bewahren. Mazeration und schonendes Pressen erfolgen kalt (4 °C), damit ein Oxidieren des Mostes vermieden wird. Nach dem Abfüllen verfeinert der Wein etwa drei Monate in der Flasche. Müller Thurgau von Casa Vinicola Fazio ist ein junger Wein von der sprichwörtlichen geschmacklichen Lebhaftigkeit und starkem Charakter der Rebsorte. Die intensive Aromatizität und die Persistenz, die ihn prägen, machen ihn faszinierend und äußerst vielseitig.

DENOMINATION: DOC Erice

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Grünliches Gelb, strahlend und kristallin



DUFT: Sanfte Noten von gelbfleischiger Frucht, Flachpfirsich, weißer Melone gesellen sich perfekt zu den Blütennoten von Kirsche und Jasmin



GESCHMACK: Am Gaumen umhüllend und harmonisch, sehr glatt und anhaltend aromatisch. Schmackhaftigkeit und Frische betonen das Frucht- und Blütenbouquet

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Ideal zu ersten und zweiten Gängen von Fisch und Krustentieren und zu rohen Meeresfrüchten. Gut auch zu weißem Fleisch und halbgereiftem Käse.

EMPFOHLENES GLAS: Tulpenform

SERVIERTEMPERATUR: 9 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 22.000 Flaschen

FORMATE: 75 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 100% Müller Thurgau

ANBAUGEBIET: Gebiet der DOC Erice

QUOTE: 450/500 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Schluff-Tonböden, die reich an Karbonaten und Kalkstein sind

AUSRICHTUNG: Nord

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 4.000/4.500

PRODUKTION/HA: 6 to/ha

LESEZEIT: Zweite Augustdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 12,5% vol

SULFITE: 95 mg/L

VINIFIKATION IN WEISS: Entrappen, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4 °C). Schonendes Pressen der Beeren und sehr langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur. Kaltabfüllung in Flaschen.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 3 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: 6 Jahre