

SÜDTIROL EISACKTALER DOC  
**MÜLLER THURGAU**

- JAHRGANG** 2014  
**REBSORTE** Müller Thurgau  
**ANBAUHÖHE** 500 - 950 m  
**BODEN** mineralreiche, karge, steinige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
- VINIFIKATION** schonende Verarbeitung und Pressung, temperaturkontrollierte Gärung sowie Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank, kein biologischer Säureabbau
- CHARAKTERISTIK**  
**Farbe** grünlich bis strohgelb  
**Geruch** intensiv, leicht nach Muskat und Holunderblüten  
**Geschmack** frisch, spritzig mit ausgeprägtem Sortencharakter, leicht aromatisch, mit angenehmer Fülle
- LAGERFÄHIGKEIT** 3 - 5 Jahre
- EMPFEHLUNG** zu leichten Vorspeisen, gebackenen oder gegrillten Meeresfrüchten, Kremsuppen und leichten Eierspeisen, ausgezeichnet als Aperitif
- TRINKTEMPERATUR** 8° - 10°
- ANALYTISCHE WERTE**  
**Alkoholgehalt** 12,5 % vol.  
**Restzucker** 4,1 g/l  
**Säure** 5,8 g/l



**EISACKTALER KELLEREI**  
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)  
Südtirol • Italien  
[www.eisacktalerkellerei.it](http://www.eisacktalerkellerei.it)  
[info@eisacktalerkellerei.it](mailto:info@eisacktalerkellerei.it)  
Tel. +39 0472 847 553  
MwSt.Nr. - 00124420217