



Ist zusammen mit dem Chardonnay der erste Wein, den wir in Flaschen hergestellt haben (Jahrgang 1986). Leicht aromatisch stellen wir ihn rein aus Trauben des Müller Thurgau her, die aus edlen Weinbergen mit einfacher Pergola und Guyot, in besonders geeigneten Gebieten des Cembra-Tals stammen: Giovo, Lisignago und Cembra, in einem Bereich von 550 bis über 600 m Höhenlage, wo auf Grund des starken Temperaturunterschiedes zwischen Tag und Nacht die sortentypischen Nuancen verstärkt werden. Die in der ersten Septemberhälfte von Hand gelesenen Trauben werden von uns mit Sorgfalt vor einer Oxidation geschützt zu Wein verarbeitet, wonach die Gärung und der nachfolgende Verbleib auf dem eigenen feinen Bodensatz erfolgen, um das charakteristische Aroma unter Beibehaltung des Duftes zu verstärken. Im Frühling wird er in Flaschen abgefüllt. Wir bieten ihn aus dem Jahrgang an, aber er ist gut haltbar.



Organoleptische Angaben

FARBE: hell, strohgelb mit grünlichen Reflexen.

DUFT: angenehmer, klarer Duft mit leichten Noten von Salbei, kleinen Bergblüten und zarten fruchtigen Nuancen.

GESCHMACK: im Mund werden das typische Aroma deutlich, der trockene und wohlschmeckende Geschmack mit elegantem harmonischem Duft, der die Trinkbarkeit hervorhebt.



Wird bei 9-12 °C Temperatur getrunken.



Nicht nur als Aperitif, unser Müller Thurgau passt zu Gerichten auf Basis von Süßwasserfisch oder Seefisch (Forelle, frittiertes Fisch, Weich- und Krustentiere vom Grill).



BOLOGNANI



Via Stazione 19 _ 38015 Lavis (Trento) _ Italy
t. +39 0461 24 63 54 _ f. +39 0461 24 62 40

bolognani.com