

# THUR

## MÜLLER-THURGAU 2020



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 2020:

Im April und Mai zeigte sich stabiles Frühlingswetter mit viel Sonnenschein und milden Temperaturen. Der Juli verlief zunächst recht ausgeglichen, zum Ende hin stellten sich die heißesten Tage des Sommers ein. Im September schien der Sommer in die Verlängerung zu gehen, es gab noch viele Tage mit annähernd 30 Grad. Erst in den letzten Tagen sorgte eine markante Kaltfront für eine nachhaltige Abkühlung. Der Oktober schlug temperaturmäßig aus der Reihe. Denn während die meisten anderen Monate zu warm verliefen, lagen die Temperaturen im Oktober unter dem Durchschnitt.

### Vinifizierung:

Vinifikation:	Gärung im Edelstahltank
Ausbau:	im Edelstahlfass für 6 Monate
Abfüllung:	3.000 Flaschen im März 2021

### Analytische Daten:

Alkohol	12,5 % Vol.
Restzucker	0,3 g/l
Säure	5,95 g/l

### Sensorik und Trinkempfehlung:

Farbe: helles strohgelb mit grünlichem Schimmer  
Geruch: intensive Fruchtaromen von Apfel und Pfirsich, würzige Muskatnote und getrocknete Heublume, ein Hauch von Johannisbeere 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*