

Weingut Seufert

Deutscher Qualitätswein Müller Thurgau | 2021
VIN0222-21

Scheda tecnica

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| CATEGORIA | WINE IS ROOTS |
| ELEMENTO PRIMO | MÜLLER THURGAU |
| COLORE | Bianco |
| PECULIARITÀ | Libere Interpretazioni |
| ALCOL | 11.00 |
| TAPPO | Vite |

Vinificazione e Affinamento

Viti piantate nel 1977, su suoli di origine dolomitica ricchi di scisti e marne. La raccolta è manuale. Tempo di macerazione di 24 ore a cui segue la fermentazione spontanea. Il vino viene affinato in silos di acciaio per circa 9 mesi a contatto con le fecce fini, prima di essere imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione vino

Un vino fresco, che si esprime su note varietali fruttate e floreali ma arricchito da una sottile e profonda mineralità. L'età delle vigne e la composizione del suolo contribuiscono alle sfaccettature del vino non intaccandone la natura di franca e beverina.

