

Rielinger

Müller-Thurgau

2022



Auf dem Etikett ist das Wetterdiagramm des Jahrganges zu sehen, da das Wetter eines Jahres einen erheblichen Einfluss auf den späteren Wein hat.

Reben und Trauben:

Der Müller Thurgau ist eine Kreuzung aus Riesling und Gutedel und wurde von Herrn Müller aus Thurgau 1883 in Geisheim (Deutschland) gekreuzt. Er gedeiht sehr gut auf den steilen terrassierten Hängen auf der Südseite des Ritten. Die mittelgroßen Trauben sind goldgelb und sind die Ersten, die beim Rielinger geerntet werden. Die Meereshöhe, das etwas rauere Klima und vor allem die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht in der Reifezeit verleihen dem Müller Thurgau die Frische und Aromenvielfalt, die ihn so begehrt machen.

Terroir und Herkunft:

Der Rielinger hat 0,4 ha mit Müller-Thurgau auf 680 -740 m.ü.d.M. bepflanzt. Auf dem steilen Südhang am Fuße von Ritten mit tiefgründigen Moränenböden, die aus sandigem Lehm dem Mutterboden aus der Bozner Porphyryplatte bestehen, gedeihen fruchtig-mineralische Weine. Diese Eigenschaft ist typisch für das untere Eisacktal, zu welchem auch das Anbaugebiet gehört.

Vinifizierung und Philosophie:

Wir wollen, dass dieser Wein unser Terroir widerspiegelt. Die Trauben, die zum Teil an 40 Jahre alten Rebstöcken wachsen, haben ein unverwechselbares Aroma. Die gute Qualität der handgelesenen Trauben wird im Keller durch schonende Verarbeitung am besten bewahrt und in die Flasche gebracht. Der Wein wird spontan und langsam vergoren und in Edelstahl- und Holzfässern auf 18°C abgekühlt. Danach folgt der spontane Säureabbau und die Lagerung auf der Feinhefe bis Mitte März.

Weinbeschreibung:

Der Müller-Thurgau hat eine bekömmliche Säure, wirkt cremig durch den BSA, ist sehr mineralisch, erinnert an Muskat, Marille, passt hervorragend zu Fisch und Salaten, wird aber auch gerne als Aperitif getrunken.

Ideale Trinktemperatur 10°C.

Techn. Daten:

Alkohol	12,0 % vol.	SO ² tot.	35 mg/l
Säure	4,98 g/l	Abfüllung	Juni 2023
Restzucker	0,8 g/l		