

silen Müller Thurgau

2023



BESCHREIBUNG

Der Name Silen leitet sich von "silena dioica" lateinisch für die Taglichtnelke ab. Die Farbe der veilchen-rosafarbenen Blüten schmückt die Etiketten und lässt einen an die Momente in der Natur erinnern. Den Ort, der diesen Wein formt.

Fruchtig in der Nase, mineralisch & geschmeidig am Gaumen - unser silen Eisacktaler Müller Thurgau.

WEINBERG

Das Terroir "Andesit" besteht aus Tuff- und Lavagestein. Es ist vor 290 Millionen Jahren durch große vulkanische Aktivitäten entstanden. Der Boden hat daher einen hohen Lehm und Mineralien Anteil. Der Andesitboden ist die ideale Voraussetzung für frisch-fruchtige Weine mit filigraner Säure.

AUSBAU

70% des Weins wurde im Stahltank mit Reinzuchthefen bei 18-20°C vergoren (ohne Säureabbau). Die restlichen 30% wurden spontan im Tonneaux, ohne Kühlung vergoren und haben anschließend den biologischen Säureabbau gemacht.

Der Wein durfte dann 6 Monate auf der Feinhefe lagern, bevor er im Mai abgefüllt wurde.

ANALYSEN

Alkohol: 12,5% vol.

Säure: 4,5 g/l

Restzucker: 0,8 g/l