



# ETZA Müller Thurgau

## Rebsorte(n)

Müller Thurgau – trocken

## Beschreibung

Reifes gesundes Lesegut aus den letzten Durchgängen einer Staffellese sonniger Hanglagen. Teilausbau im großen Eichenholzfass mit spontaner Vergärung und Vollhefelager bis zur Füllung sowie Teilausbau im Edelstahl mit Reinzuchthefer. Füllung im Juni des auf die Ernte folgenden Jahres.

## Verkostung

**Aussehen:** Zartes Gelb mit goldenem Schimmer

**Geruch:** Der ETZA zeigt sich anfänglich etwas zurückhaltend. Gibt man ihm etwas Zeit, zeigt er sein vielfältiges Aromengewand. Neben einem saftigen Eindruck nach Honigmelone und Quittengelee sind Aromen nach getrockneten Bananenscheiben und Rosinen erkennbar. Die vegetable Aromatik nach frischem Heu wird durch einen dezenten Duft nach Kaffeebohnen und Vanille abgerundet.

**Geschmack:** Geschmack: Die würzige Säure in Verbindung mit einem mineralischen Charakter nach grobem Meersalz werden durch einen schönen Schmelz am Gaumen abgerundet und hinterlassen ein insgesamt weiches Mundgefühl mit langem Abgang, nicht zuletzt auch durch den Einfluss des großen Eichenholzes.

## Gesamturteil

Ein komplexer, kräftiger und terroirbetonter Weißwein, der sich als idealer Essensbegleiter präsentiert, vorzüglich zu Fisch- und Fleischgerichten, hausgemachter Pasta und deftigen Mehl- und Kartoffelspeisen.