



Kettmeir Müller Thurgau 2018

Valkoviini / Rypäleet: Müller Thurgau

18.50 €

Kuvaus

Viini on käytetty matalassa lämpötilassa (18°-20° C), valikoidun hiivakannan avulla ja kypsytetty terästynnyreissä sakan päällä noin 4 kuukauden ajan. Väritään kauniin vaaleankeltainen vihrein sävyin. Tuoksussa miellyttävää mausteisuutta, hasselpähkinää, jasmiininkukkaa ja salviaa. Maultaan erittäin miellyttävän happoinen ja tasapainoinen kokonaisuus, tuoksut seuraavat maussa. Aavistus mineraalisuutta ja voimaisuutta. Pitkä ja konstailematon jälkimaku. Viini on monipuolinen ja sopii käytettäväksi vaikkapa äyriäisten, linturuokien ja vaalean lihan kanssa. Rypäleet: Müller Thurgau 100 %.

Tuottaja

Kettmeir

Kettmeir on yksi Tirolin kunnianarvoisan viiniperinteen ylläpitäjiä, viljellen köynnöksiä Lake Caldaroa ympäröivillä vuoristoalueilla. Maaperä ja ilmasto ovat tällä alueella erittäin moninaisia, vuorotellen Välimerentyypin ja vuoristotyyppin välillä. Merkittävät päivän ja yön, sekä kesän ja talven lämpötilan vaihtelut korostavat Kettmeir-viinien persoonallisuutta. Kettmeirin tuotanto keskittyy laatuun, näistä alueelle tyypillisistä, ihanteellisen ympäristön löytäneistä rypälelajikkeista valmistettaviin viineihin. Vuonna 1919 Giuseppe Kettmeirin perustama tila on pysynyt uskollisena historiallisille valmistusajatuksille, kuitenkin uudistaen tuotantotilat sekä -laitteistot nykypäivän vaatimusten tasolle. Innovatiivinen yhteistyö alueen viljelijöiden kanssa, kannustaen näitä tuottamaan viinirypäleitä ympäristöystävällisesti, auttaa myös huippulaatuisuuden tavoittelussa. <http://www.kettmeir.com/en/>

Ruoka: Äyriäiset, Kala,
Kasvisruuat, Vaalea liha
Tuotenro: 2760718

Viivakoodi: 8008060124614

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokoko: 6 pullo(a)

