

MÜLLER THURGAU DOC

Roberta Fugatti

Valdadige Belluno Veronese

Ήταν τα τέλη του 19^{ου} αιώνα, όταν ο Ελβετός βοτανολόγος Dr Hermann Müller από το Καντόνι Thurgau, πειραματίστηκε με την διασταύρωση των δύο ποικιλιών της Αλσατίας, το Riesling και το Madeleine Royale, για να μας χαρίσει αυτό το οινικό κομψοτέχνημα. Στην περιοχή της κοιλάδος του Cavedine, βρήκε το ιδανικό του terroir, σε υψόμετρο 700 m.

Χρώμα: Κίτρινο, αχρώδες με πρασινωπές ανταύγειες.

Αρωμα: Τυπικά αρωματικό, φρουτώδες με ευχάριστες νότες grape fruit.

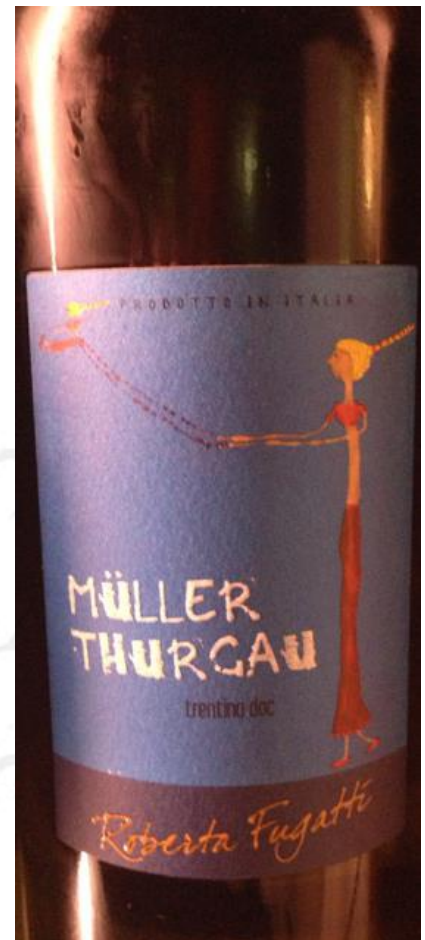
Γεύση: Ήπρη και στεγνή με πολύ καλή διάρκεια. Η έντονη οξύτητά του το καθιστά πολύ δροσερό στο στόμα.

Αλκοολικός βαθμός: 13,5 % VOL

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: 10° - 12° C

Ποτήρι σερβιρίσματος: Τουλίπα μεσαίων διαστάσεων.

Ιδανικοί συνδυασμοί: Γεύσεις έντονες σε ψάρι (καπνιστός σολομός), risotti με μανιτάρια porcini, τρούφα και φρέσκα μαλακά τυριά.



Η Οινωδία του Sommelier