

Weinexpertise

Bezeichnung:	Gutswein Rivaner trocken
Jahrgang:	2024
Bodenart:	Tiefer, sandiger Lössboden, dadurch wasserspeichernd und fruchtbar – bringt filigrane Weine hervor.
Rebsorte:	Rivaner = Müller Thurgau
Analysewerte:	Alkohol: 11,0 % vol Säure: 5,6 g/l Restsüße: 4,0 g/l
Vinifizierung:	Alkoholische Gärung sowie anschließender Ausbau im Stahltank.
Trinktemperatur:	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe helles Gelb mit grünlichen Reflexen

Nase füllige Duftigkeit nach Pfirsichen, feine Zitrusnoten und zarte florale Aromen.

Gaumen eine aparte Frische bestimmen diesen Wein der von den obigen Fruchtaromen geprägt ist. Das lebendige Säurespiel strukturiert diesen Wein und gibt ihm Saftigkeit.

Speise Empfehlung:

Unser Rivaner begleitet bestens leichte Speisen und Salate und seine milde säure macht ihn zum besten „Spargelwein“. Er eignet sich als unkomplizierter Aperitif und passt so auch zu Fingerfood und Knabbereien.

Besonderheiten:

Müller Thurgau und Rivaner sind zwei Namen für dieselbe Rebsorte, gezüchtet von Dr. Müller aus dem Kanton Thurgau. Ursprünglich glaubte man, die Eltern der Neuzüchtung seien Riesling und Silvaner, daher auch der Name Rivaner. In der Vergangenheit oft als Massenwein gekeltert, hatte der „Müller“ keinen guten Ruf. Nun erlebt er ein Revival. Begrenzt man nämlich den Ertrag, entsteht ein durchaus interessanter Wein, dessen fruchtige Leichtigkeit von einer guten Grundstruktur getragen wird.

