

Weinexpertise

Bezeichnung: Gutswein
Müller-Thurgau

Jahrgang: 2024

Bodenart: Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet.

Rebsorte: Müller Thurgau

Analysewerte: Alkohol: 10,5 % vol
Säure: 5,6 g/l
Restsüße: 13,6 g/l

Vinifizierung: Alkoholische Gärung sowie anschließender Ausbau imahltank.

Trinktemperatur: 6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe helles Gold mit grünen Akzenten

Nase florale Noten, zarter Duft von Mirabelle und Birne

Gaumen ein lebendiges Spiel von Frische und Frucht. Leichtgewichtig, herrlich saftig und frisch – das ist unser Müller-Thurgau!

Speise Empfehlung:

Frische Sommersalate, leckerer Flammkuchen und andere sommerliche Genüsse wie ein Picknick im Grünen. Er ist „Sommer im Glas“ und als Terrassenwein unschlagbar.

Besonderheiten:

Müller Thurgau und Rivaner sind zwei Namen für dieselbe Rebsorte, gezüchtet von Dr. Müller aus dem Kanton Thurgau. Ursprünglich dachte 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.

