Moosmann
REBEN · SONNE · LIEBE

Weinexpertise

Bezeichnung	Müller-Thurgau Kabinett
Jahrgang	2022
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Müller Thurgau
Analysewerte	Alkohol: 11,5 % vol Säure: 5,7 g/l Restsüße: 13,8 g/l
Vinifizierung	Alkoholische Gärung sowie anschließender Ausbau im Stahltank
Trinktemperatur	6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe helles Gelb

Nase florale Noten, Aromen von Mirabelle, reife Birne

Gaumen ein lebendiges Spiel von Frische und zarter 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.