



## WEINBRIEF *Müller Thurgau 2016*

Rebsorte	Müller Thurgau – eine Kreuzung zwischen Riesling und Madeleine Royale, benannt nach seinem Züchter Prof. Hermann Müller aus dem Thurgau (CH)
Jahrgang	2016
Lage	Haiming, Ortsteil Magerbach, Lage „Steinfeld“ am Fuße des Tschirgantmassivs mit südlicher Ausrichtung, Meereshöhe 660m
Boden	Leicht erwärmbarer, lockerer und durchlässiger Schotter-Kalkboden durchzogen mit Muschelkalkablagerungen und etwas Lehm
Ertrag	Ca. 0,8 Kg pro Rebstock
Weinlese	Händische, selektive Ernte am 11.10.2016

### Vinifikation

Gärung und Ausbau	Kontrollierte Gärung im Edelstahltank bei ca. 16-18 °C , Ausbau „sur lie“ auf der Feinhefe im Edelstahltank
Alkohol	12,0 % vol
Restzucker	2,6 g/l (trocken)
Säure	5,4 g/l

### Weinbeschreibung

Leuchtende, hellgelbe Farbe, feines dezentes Sortenaroma nach Muskat, Birnen, und leichtem Zitrus, angenehme Fülle am Gaumen mit frischer, delikater und milder Fruchtsäure – ein leichtfüßiger, unkomplizierter Sommerwein

### Speisenempfehlung

Zu leichten Vorspeisen, Salaten, Frischkäse, gebackenen oder gegrillten Meeresfrüchten, Kremsuppen und leichten Eierspeisen, ideal als Aperitif

**Serviertemperatur 8 – 18 ° C**