



WEINBRIEF *Müller Thurgau 2019*

Rebsorte	Müller Thurgau – eine Kreuzung zwischen Riesling und Madeleine Royale, benannt nach seinem Züchter Prof. Hermann Müller aus dem Thurgau (CH)
Jahrgang	2019
Lage	Haiming, Ortsteil Magerbach, Lage „Steinfeld“ am Fuße des Tschirgantmassivs mit südlicher Ausrichtung, Meereshöhe 660m
Boden	Leicht erwärmbare, lockerer und durchlässiger Schotter-Kalkboden durchzogen mit Muschelkalkablagerungen und etwas Lehm
Ertrag	Ca. 0,8 Kg pro Rebstock
Weinlese	Händische, selektive Ernte am 27. September 2019

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	2,9 g/l (trocken)
Säure	5,5 g/l

Weinbeschreibung

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

Speisenempfehlung

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

Serviertemperatur 8 – 10 ° C