



EXPERTISE

MÜLLER-THURGAU

JAHRGANG:	2022
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
REBSORTE:	Müller-Thurgau
FARBE:	Weiß
GESCHMACK:	lieblich
LINIE:	Süsse Aussicht
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	10.5%
RESTZUCKER:	30.2 g/L
SÄURE:	5.9 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	1407



BESCHREIBUNG

Müller-Thurgau: Ist die Kreuzung von Riesling x Madleine Royale. Sie wurde 1882 von dem Schweizer Rebforscher Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau an der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau gezüchtet. Vor allem die jungen Weine zeigen eine ausgeprägte duftige Art, die feine Frucht überrascht immer wieder.

CHARAKTERISTIK

Strahlend goldene Reflexe. Intensive Aromen nach Kräutern, Würze und Muskat. Feinfruchtige Aromen nach zartem grünem Apfel in der Nase und schwarzer Johannisbeere auf der Zunge. Harmonisch weich und angenehm im Abgang.

PASST ZU

Shrimps gegrillt und gebacken, warme Fisch- und Fleisch-Vorspeisen, würzige Gemüsegerichte.