

MÜLLER THURGAU

DOC 2017

SORTE/N: Müller Thurgau

ALTER DER REBEN: 6 – 21 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2020

ERTRAG: 80 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahment+ Pergel

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 5,8 g/l

Enthält Sulfite

» Müller Thurgau fühlt sich im kühlen Mikroklima auf den hoch gelegenen Hängen inmitten der Alpen wohl. Und doch erinnert die Sorte mit ihren Nuancen von Salbei in der Nase an die sonnenverwöhnten Küsten des Mittelmeers. «

HERKUNFT

Die Sorte Müller Thurgau ist eine Kreuzung aus Riesling und Madeleine Royal, die 1882 von Professor Müller (aus dem Schweizer Kanton Thurgau) entwickelt wurde. Müller Thurgau ist auch unter dem Namen Rivaner oder Riesling X Sylvaner bekannt.

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

Rebeln der reifen, gesunden Trauben, Abpressen, natürliche Mostklärung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C, 3-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahl.

WEINGUT

Nach Osten geneigte Hanglagen auf 550 bis 650 m über dem Meeresspiegel; mineralstoffreicher Mergel auf Kalkschotter-Porphyr gemisch.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Gelbgrün
- aromatisch nach Pfirsich, Muskat, Holunder
- saftig, rund und ausgewogen; aromatisch im Abgang

EMPFEHLUNG

Müller Thurgau ist wegen seines geringen Alkoholgehalts und seiner frisch-würzigen Art der perfekte Sommerwein. Er passt als Aperitifwein, aber auch zu leichten Vorspeisen, gekochtem und gebratenem Fisch.

AUSZEICHNUNGEN

WINE ENTHUSIAST: – 2012: Best Buy

WINE & SPIRITS – 2010: Best Buy

VINUM – 2015: 16 Punkte