

MÜLLER THURGAU

DOC 2019

SORTE: Müller Thurgau

ALTER DER REBEN: 6 – 21 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 10 – 12 °C

TRINKREIFE: 2020 – 2021

ERTRAG: 80 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahment+ Pergel

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 6,9 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

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

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-Porphyrngemisch.

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.

