

MÜLLER THURGAU

DOC 2023

SORTE: Müller Thurgau

ALTER DER REBEN: 5 – 30 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 8 – 10 °C

TRINKREIFE: 1 – 3 Jahre

ERTRAG: 80 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen+ Pergel

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 6,0 g/l

Enthält Sulfite



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

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

LAGE

Die Weinberge erstrecken sich auf nach Osten geneigten Hanglagen in einer Höhe von 550 bis 650 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht aus einem mineralstoffreichen Mergel auf einem Gemisch aus Kalkschotter und Porphyrgestein.

VINIFIZIERUNG

Die Weinbereitung beginnt mit dem Abbeeren der reifen und gesunden Trauben, gefolgt von der Pressung und einer natürlichen Mostklärung. Anschließend erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 °C, gefolgt von einer 3-monatigen Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank.

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 Aperitif-Wein, aber auch zu leichten Vorspeisen, gekochtem und gebratenem Fisch.