

MÜLLER THURGAU TROCKEN 2021



REBSORTE

Müller Thurgau

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

BESCHREIBUNG

Ein betörender Duft nach schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere macht schon beim ersten hinein riechen Lust auf mehr. Im Geschmack sehr trocken mit einer kräftigen, mineralischen Säure, wodurch die Fruchtaromen noch betont werden und diesen Müller Thurgau zu einem spannenden, vielseitigen Essensbegleiter machen.

ERNTE

Maschinelle Ernte

GÄRUNG

Direkte Pressung, gezügelte Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

11,5% vol.

SÄURE

6,6 g/l

RESTZUCKER

8,8 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein Wein der sowohl leichtere Vorspeisen, wie einen Meeresfrüchte Austern oder Räucherlachs begleiten kann, als auch gebratenen Fisch. Hervorragend passt er auch zu einer sommerlichen Pasta al Limone oder Tapenade. Fans der asiatischen Küche kombinieren ihn zu Sushi oder thailändischen Salaten.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2023 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C