

MÜLLER-THURGAU TROCKEN 2023



REBSORTE

Müller Thurgau

JAHRGANG 2023

Ein sehr arbeitsintensiver Jahrgang im Weinberg, denn die vielen Niederschläge rund um die Erntezeit verlangten nach intensiver Handarbeit und Negativlese. Aber die Mühen machen sich bezahlt: 2023 zeigt sich sehr aromatisch und mit harmonischer Säure. Ein Jahrgang mit früher Trinkreife!

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

12,0% vol.

SÄURE

7,3 g/l

RESTZUCKER

9,7 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 Tabenade. Fans der asiatischen Küche kombinieren ihn zu Sushi oder thailändischen Salaten.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2026 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C