

2018 MÜLLER-THURGAU trocken Qualitätswein Pfalz



Müller-Thurgau bringt eine vielseitige Palette exotischer Fruchtaromen mit sich, wenn man die Reben gut zurückschneidet und den Ertrag entsprechend auch im Sommer noch mal reduziert, damit er seine Aromenvielfalt in den Trauben konzentriert bilden kann. Dies zeigt bereits unser trockener Müller-Thurgau in einer herrlichen Kombination von Kiwi-, Ananas- und Grapefruitduft, der von einer reifen Birnennote und dezenten Kräutrigkeit unterstützt wird.

Ob der Züchter Prof. Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau bei seiner Kreuzung von Riesling und Madeleine Royale in Geisenheim dies als Ziel vor Augen hatte, wissen wir nicht. Aber es ist ihm damit eine der erfolgreichsten Züchtungen gelungen, die gerade im letzten Jahrhundert die meist angebaute Rebsorte Deutschlands war, bis sich der Riesling an die Spitze gesetzt hat.

Müller-Thurgau eignet sich in seiner verspielten, leicht würzigen Art besonders für die Kombination mit leichten Fischspeisen und würziger Gemüsebeilage oder auch fruchtigen Saucen ebenso wie Geflügelgerichte mit fruchtiger Komponente z.B. Salate mit Putenbruststreifen und karamellisierter Birne oder Kürbis.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 19

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite