



Müller Thurgau 2013

Rebsorte(n)

Müller Thurgau – trocken

g/l Restzucker, g/l Gesamtsäure

Beschreibung

Gesunde Trauben aus den ersten Durchgängen einer Staffellese sonniger Hanglagen. Vinifikation im Edelstahl mit Reinzuchthefer. Feinhefelager bis zur Grobfiltration kurz vor der Füllung im Mai / Juni des auf die Ernte folgenden Jahres.

Verkostung

Aussehen: Helles Gelb mit grünen Reflexen

Geruch: Sehr fruchtig und belebend präsentiert sich der Müller Thurgau mit einer gelbfrüchtigen Aromatik. Melone und Zitrusnoten eines frisch gepressten Grapefruitsafts, aber auch Zitronenmelisse und frisches Heu prägen den vegetablen Charakter des Junggesellen.

Geschmack: Eine knackige Säure steht im Vordergrund. In Verbindung mit einer durch Schiefer geprägten Mineralität, wirkt sie keineswegs zu spitz, sondern sehr erfrischend.

Gesamturteil

Ein fruchtbetonter Müller Thurgau, der durch seine Mineralik auch sehr gut zu leichteren Speisen wie frischen Salaten passt. Keineswegs langweilig macht er als Solist Durst auf mehr.