

Weinexpertise

MÜLLER-THURGAU mild

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: Bauer

Rebsorte: Müller-Thurgau

Optimale Serviertemperatur: 6 – 10° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 19,9 g/l · Säure: 5,6 g/l · Alkohol: 11,0 %

Weinbeschreibung

Die Müller-Thurgau Rebe wurde von Professor Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau ursprünglich aus den Sorten Riesling und Silvaner gekreuzt. Nach Genanalysen hat man jedoch festgestellt, dass Riesling und Madeleine Royal die Elternreben sind. In der schweizerischen Forschungsanstalt Wädenswil wurde die Sorte weiterentwickelt und 1913 nach ihrem Züchter benannt.

Der Müller-Thurgau ist bei uns in der Pfalz eine traditionelle Rebsorte die vor 40 Jahren ihre größte Ausbreitung erreichte und aktuell eine kleine Renaissance erlebt. Sie ist eine ertrags sichere Rebsorte und überzeugt durch seine fruchtig-würzige Art mit milder Säure und gilt als klassischer Schoppenwein.

Im Glas erstrahlt er in einem blassen Hellgelb. Die Nase verströmt einen filigranen Blumenduft, der von einer dezenten Birnennote und etwas Apfel begleitet wird. Im Geschmack sehr feinfruchtig, dezent würzig mit einer feinen Süße. Die milde Säure unterstreicht den feinfruchtigen Charakter des Müller-Thurgaus und führt zu einem zart-fruchtigen Abgang

Speiseempfehlung

Ein Pfälzer Schoppenwein, wie er auf keinem Weinfest fehlen darf. Perfekt zur Pfälzer Brotzeit mit Schinken, Käse und Trauben. Ebenso zum Elsässer Flammkuchen oder auch zur Hartkäse-Platte. Durch die dezente Süße auch durchaus mit leicht würzig-süßen Speisen zu kombinieren.

