

# Weinexpertise

## MÜLLER-THURGAU trocken

Jahrgang: 2025

Qualitätsstufe: Bauer

Rebsorte: Müller-Thurgau

Optimale Serviertemperatur: 6 – 8° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 2,7 g/l · Säure: 5,7 g/l · Alkohol: 12,5 %

### 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 ertragssichere Rebsorte und überzeugt durch seine fruchtig-würzige Art mit milder Säure und gilt als klassischer Schoppenwein.

Im Glas besticht er mit einem zarten Hellgelb. Sein Bouquet ist geprägt von blumig-würzigen Noten, begleitet von reifem Apfel und einem feinen Muskatton. Am Gaumen ist er bewusst sehr trocken ausgebaut. Er zeigt erfrischende, blumige und würzige Komponenten sowie fruchtige Steinobstaromen. Die sehr milde Säure macht ihn zu einem trockenen Schoppenwein für jeden Tag.

### Speiseempfehlung

Bei uns in der Pfalz ein beliebter Schoppen-/Schorle-Wein, der mit Mineralwasser gemischt aus traditionellen 0,5l Gläsern getrunken wird. Hierzu werden meist etwas deftige Gerichte gereicht, wie eine Pfälzer Brotzeit mit Hausmacher Wurst, Käse oder ein Elsässer Flammkuchen.

