

## WEINEXPERTISE

<b>JAHRGANG:</b>	2016
<b>NAME:</b>	Müller-Thurgau
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	Kabinett
<b>ALKOHOL:</b>	10,5 Vol. %
<b>SÄURE:</b>	5,9 g/Ltr.
<b>RESTZUCKER:</b>	27,4 g/Ltr.
<b>FLASCHENINHALT:</b>	0,75 Liter
<b>ANBAUREGION:</b>	Baden/Ortenau
<b>ERZEUGER:</b>	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
<b>BODENART:</b>	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	1407
<b>EAN:</b>	4011993147517



<b>BESCHREIBUNG:</b>	<p>Müller-Thurgau: Ist die Kreuzung von Riesling x Madleine Royale. Sie wurde 1882 von dem Schweizer Rebforscher Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau an der Forschungsanstalt Geisenheim im Rheingau gezüchtet.</p> <p>Vor allem die jungen Weine zeigen eine ausgeprägte duftige Art, die feine Frucht überrascht immer wieder.</p> <p>Auszeichnungen:</p> <p>2. Platz beim Internationalen "Müller-Thurgau Preis"</p>
<b>PASST ZU:</b>	Shrimps gegrillt und gebacken, warme Fisch- und Fleisch-Vorspeisen, würzige Gemüsegerichte.
<b>TRINKTEMPERATUR:</b>	10 - 12 °C
<b>CHARAKTERISTIK:</b>	Strahlend goldene Reflexe. Intensive Aromen nach Kräutern, Würze und Muskat. Feinfruchtige Aromen nach zartem grünem Apfel in der Nase und schwarzer Johannisbeere auf der Zunge. Harmonisch weich und angenehm im Abgang.