

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2018
NAME:	Müller-Thurgau
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
ALKOHOL:	11,0 Vol. %
SÄURE:	5,6 g/Ltr.
RESTZUCKER:	31,0 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	1407
EAN:	4011993147517



BESCHREIBUNG:	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. Vor allem die jungen Weine zeigen eine ausgeprägte duftige Art, die feine Frucht überrascht immer wieder.
PASST ZU:	Shrimps gegrillt und gebacken, warme Fisch- und Fleisch-Vorspeisen, würzige Gemüsegerichte.
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
CHARAKTERISTIK:	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.