

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2018
NAME:	Müller-Thurgau
QUALITÄTSSTUFE:	QbA
GESCHMACK:	harmonisch
ALKOHOL:	11,0 Vol. %
SÄURE:	5,9 g/Ltr.
RESTZUCKER:	18,8 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	1207
EAN:	4011993127519



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.
PASST ZU:	Shrimps gegrillt und gebacken, warme Fisch- und Fleischvorspeisen, Spargel und Gemüse.
TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
CHARAKTERISTIK:	Farbe: leuchtendes zartgelb, Harmonie in perfektem Einklang mit feiner Muskatnote auf der Zunge, im Abgang weich und elegant.