

Hex vom Dasenstein Müller-Thurgau

Qualitätswein

Ein sagenhafter Weißwein für den großen Genuss zu jedem Anlass.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Müller-Thurgau
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	1 l
Verschlussart:	Drehverschluss
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	15,5 g/l
Säure:	5,7 g/l
Trinktemperatur:	6 – 10 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der Müller-Thurgau wird häufig unterschätzt und das völlig zu unrecht. Er zeigt sich frisch-fruchtig und duftig und steht für die blühenden Obstwiesen am Eingang des Achertals im Frühling. Er ist von Natur aus unaufdringlich und das macht ihn zu einem idealen Essenbegleiter.

Weinbeschreibung

Im Glas präsentiert er sich in hellem Gelb; in der Nase zeigt sich viel klare, filigrane Frucht nach Apfel und Birne gepaart mit feinen Tönen von Holunderblüten; im Geschmack präsent Gaumenfrucht, schöne Fruchtsüße zusammen einer gut eingebundenen, milden Säure; fein fruchtig und unkompliziert, kann man jederzeit mit Vergnügen trinken.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Geflügel, Salate, Suppen, Spargel

Rebsorte

Professor Hermann Müller aus Thurgau züchtete vor über 130 Jahren diese populäre Rebsorte, die zeitweise die meistangebaute Deutschlands war. In den 1980er – Jahren schadete die auf Masse ausgerichtete Produktion dem Renommée dieser Sorte jedoch nachhaltig. Mit dem weinbaulichen Wissen von heute und einem sorgfältigen Weinausbau gilt die Sorte mittlerweile als Geheimtipp. Die milde Säure, die angenehme Sorten-Aromatik und der vergleichsweise niedrige Alkoholgehalt machen Müller-Thurgau zu einem



angenehmen, bekömmlichen Wein.

Weinausbau

Kurze Maischestandzeiten und eine langsame, kühle Gärung im Edelstahltank bei 14 – 16 °C und anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

