



WEIN-EXPERTISE MÜLLER-THURGAU feinfruchtig – 2019

| | |
|--------------------------------|--|
| Artikelnummer: | (19)131 |
| Jahrgang: | 2019 |
| Rebsorte: | Müller-Thurgau |
| Weinart: | Weißwein |
| Qualitätsstufe: | Deutscher Qualitätswein |
| Weinbaugebiet: | Franken |
| Geschmacksrichtung: | feinfruchtig |
| Analyse: | Alkohol: 12,00 %vol Säure: 6,00g/l Restzucker: 12,00 g/l |
| Flasche: | 1,0 L Schlegelflasche MCA grün |
| Bodenart: | Leichter Lössboden und Muschelkalk |
| Herkunft: | Die Reben wachsen in den oberen Regionen der Lagen auf tiefgründigen humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Reben werden auch an heißen Sommertagen gut mit Wasser versorgt und können somit für den Geschmack wichtige Inhaltsstoffe einlagern. |
| Lese und Weinbereitung: | Für unseren Müller-Thurgau feinfruchtig werden ausgewählte Trauben direkt nach der Ernte entrappt und gemischt. Anschließend wird der fruchtige Saft durch schonende Pressung gewonnen, vorgeklärt und bei 14 - 17 °C im Edelstahltank vergoren. |
| Charakter: | Reife Aromen von gelben Früchten, harmonisch runder Geschmack. Das tolle Zusammenspiel aus Süße und Säure rundet diesen Wein harmonisch ab. |
| Speiseempfehlung: | Vorspeisen, Salate, Fisch, Geflügel und helles Fleisch. Fruchtiger, unkomplizierter Zechwein zum Essen oder als Solist geeignet. |
| Allergene: | Sulfite |
| EAN: | |
| Flasche - Karton | |

