



Pfaffenweiler Weinhaus
Weinstraße 40
D-79292 Pfaffenweiler
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44
info@pfaffenweiler-wein.de
www.pfaffenweiler-wein.de



Weinexpertise

Sorte:	Müller-Thurgau
Jahrgang:	2017
Bezeichnung:	„Klassik fruchtig“ Müller-Thurgau Qualitätswein - feinherb -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 5,4 g/l Restsüße: 17,8 g/l
Art.-Nr.:	2126
EAN:	Fl: 4005336 212628 Ktn: 4005336 212697

Wissenswertes

Die Rebsorte Müller-Thurgau wurde Anfang des 20. Jahrhunderts in der Forschungsanstalt in Geisenheim von Prof. Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau gezüchtet – was gleichfalls die Namensgebung erklärt. Lange Zeit ging man von den Kreuzungspartnern Riesling x Silvaner aus. Heute weiß man durch Genuntersuchungen, dass die Müller-Thurgau-Rebe durch eine Kreuzung von Riesling x Madeleine Royale (eine Spielart des Gutedels) entstand.

Beschreibung

Der Wein hat einen leichten angenehmen für seine Sorte typischen Muskat-Ton. Er ist sehr harmonisch, spritzig und frisch. Als Begleiter unbeschwerter Geselligkeit wird er immer beliebter.

Essensempfehlung

Der Wein ist ein idealer Begleiter zu Süßwasserfischen, Spargel, Meeresfrüchten, milden Käsesorten sowie Gemüse.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

