



Pfaffenweiler Weinhaus  
Weinstraße 40  
D-79292 Pfaffenweiler  
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44  
[info@pfaffenweiler-wein.de](mailto:info@pfaffenweiler-wein.de)  
[www.pfaffenweiler-wein.de](http://www.pfaffenweiler-wein.de)



## Weinexpertise

Sorte:	Müller-Thurgau
Jahrgang:	2019
Bezeichnung:	„Klassik fruchtig“ <b>Müller-Thurgau</b> Kabinett - feinfruchtig -
Fascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 10,0 % vol. Säure: 5,6 g/l Restsüße: 22,5 g/l
Art.-Nr.:	2136
EAN:	Fl: 4005336 213632 Ktn: 4005336 213694

### 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. Dies erklärt auch die Namensgebung. 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.*

