



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:	Rivaner
Jahrgang:	2019
Bezeichnung:	„Klassik trocken“ Rivaner Qualitätswein - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 10,5 % vol. Säure: 5,5 g/l Restsüße: 4,9 g/l
Art.-Nr.:	2261
EAN:	Fl: 4005336 223624 Ktn: 4005336 223693

Wissenswertes

Trocken und halbtrocken ausgebaut wird der Müller-Thurgau heute sehr häufig als *Rivaner* bezeichnet. Die Rebsorte wurde Anfang des 20. Jahrhunderts in der Forschungsanstalt in Geisenheim von Prof. Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau gezüchtet – was die Namensgebung erklärt. Lange Zeit ging man von den Kreuzungspartnern Riesling x Silvaner aus. Heute weiß man durch Gen-Untersuchungen, dass sie eine Kreuzung von Riesling x Madeleine Royale (eine Spielart des Gutedels) ist. Das Synonym *Rivaner* entstand als Zusammenfassung der lang geglaubten Eltern Riesling x Silvaner.

Beschreibung

Vollmundig angenehme rassige Säure im Abgang. Sehr schöne Fruchtauszüge von Äpfel und Birnen.

Essensempfehlung

Der Wein eignet sich gut zu Fischgerichten und weißem Fleisch oder einfach nur um in Ruhe ein Gläschen zu genießen.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Wein enthält Sulfite.

