



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:	Rivaner
Jahrgang:	2022
Bezeichnung:	„Klassik trocken“ <b>Rivaner</b> Qualitätswein - trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 11,5 % vol. Säure: 5,2 g/l Restsüße: 6,4 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 Äpfeln 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.*

