

Expertise

Artikelnummer	2136
Jahrgang	2023
Bezeichnung	Klassik
Rebsorte	Müller-Thurgau
Qualität	Kabinett
Geschmack	feinfruchtig
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte	Alkohol	10,0 %vol
	Säure	5,3 g/l
	Restsüße	22,4 g/l

EAN Flasche	4005336 213632
EAN Karton	4005336 213694

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

Dieser Gewürztraminer zeigt einen bunten Strauß vieler Aromen. Im Vordergrund stehen die Aromen von Wildrosen, im Geschmack ist er füllig, würzig mit einer opulenten Süße. Die Säure im Abgang gibt dem Wein eine angenehme, anregende Art. Ein wahres Feuerwerk an Fruchtigkeit.

Essensempfehlung

Ein perfekter Begleiter zur Gänseleber. Ferner empfehlen wir diesen Wein zu würzigen, gereiften Käsesorten oder zu feurigen Gerichten der asiatischen Küche.

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.



**Pfaffenweiler
Weinhaus**

