

# Expertise

**Artikelnummer** 2120  
**Jahrgang** 2024  
**Bezeichnung** Literweine  
**Rebsorte** Müller-Thurgau  
**Qualität** Qualitätswein  
**Geschmack** feinherb  
**Erzeuger** Pfaffenweiler Weinhaus  
**Anbaugebiet** Baden | Markgräflerland

**Füllmenge** 1,0l

**Analysewerte**

Alkohol	11,5 %vol
Säure	5,3 g/l
Restsüße	5,0 g/l

**EAN Flasche** 4005336 212024  
**EAN Karton** 4005336 212086

**Trinktemperatur** 8-10 °C

## 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.

## 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.



**Pfaffenweiler  
Weinhaus**

