

Expertise

Artikelnummer 2136
Jahrgang 2024
Bezeichnung Klassik
Rebsorte Müller-Thurgau
Qualität QbA
Geschmack feinherb
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

Alkohol	10,5 %vol
Säure	4,8 g/l
Restsüße	17,2 g/l

EAN Flasche 4005336 212628
EAN Karton 4005336 212697

Trinktemperatur 6-10 °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**

