

Müller-Thurgau "Stoffel"

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 14,3 g/L **Säure:** 4,9 g/L **Alkohol:** 11,5 % Vol.

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Prämierungen: Landesweinprämierung 2023 SILBER

Geschmack

Der zart-duftige, jugendliche Weißwein erfreut am Gaumen mit einer frischen Frucht, die durch ein angenehmes Süße-Säure-Spiel hervorgehoben wird.

Rebsorte: Müller-Thurgau

Die weit verbreitete weiße Rebsorte wurde 1882 in Geisenheim von dem Rebzüchter Hermann Müller, gebürtig im Schweizer Kanton Thurgau, gekreuzt. Lange Zeit glaubte man, er hätte als Eltern Riesling und Silvaner verwendet. Nachdem die Sorte nach dem Zweiten Weltkrieg endlich in die Sortenliste eingetragen war, vergingen noch einmal 40 Jahre, bis DNA-Untersuchungen Riesling x Madeleine Royale als Eltern ergaben. Den Vorzügen der regional auch Rivaner genannten Sorte tat das jedoch keinen Abbruch; Freunde der Sorte schätzen ihre leichte, meist jugendlich wirkende Art, die mit den fruchtig-feinwürzigen Aromen eine ideale Verbindung eingeht und eine große Vielseitigkeit als Speisenbegleiter mit sich bringt.

Essensempfehlung

Der "Stoffel" ist ein idealer Begleiter zu allen Gemüsegerichten einschließlich Spargel und passt auch gut zu Meeresfrüchten, hellem Geflügel und nicht zu scharfer asiatischer Küche.

