

Weinpass



WEINGUT
EGON SCHMITT
AM NEUBERG 6
67098 BAD DÜRKHEIM
TELEFON 06322- 5830
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

2007 Müller-Thurgau

1,0 Ltr.

Artikel Nr.: 19

Amtl. Prüfnr.: 516035903008

Vorhandener Alkohol: 11,5 %vol.

Fruchtsüße: 18,5 g/l

Fruchtsäuren: 6,6 g/l

Extrakt zuckerfrei: 22,4 g/l

empf. Trinktemperatur: 9-11 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2009



Allgemeines:

Professor Hermann Müller züchtete in der Forschungsanstalt Geisenheim diese Rebsorte. Neuere Genuntersuchungen deuten zweifelsfrei darauf hin, dass ihm dies durch eine Kreuzung von Riesling x Madeleine royale gelang. Bisherige Vermutungen nannten Riesling und Silvaner als Eltern des Müller - Thurgau, daher auch das Synonym "Rivaner". Nach der Weiterentwicklung dieser Rebsorte wurde diese in Vädensville /Schweiz) 1913 nach ihrem Züchter benannt. Unsere Variante des Weines ergibt inen herzhaft, milden Schoppenwein - ohne das abwertend zu meinen: Klar und frisch, ehrlich und einfach, dennoch mit Niveau und Herz.

Weinausbau & Reifung:

Durch die schnelle und schonende Verarbeitung der Trauben nach der Lese wird der Grundstein für die Frische und Reinheit des Weines gelegt. Eine Vergärung bei niedrigen Temperaturen fördert die Entstehung von fruchtigen Aromen und erhält die leichte Gärkohlenensäure. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank, die Abfüllung meist schon in den ersten Monaten des Folgejahres, um den jugendlichen frischen Charakter des Weines zu erhalten. Durch eine gezielte Unterbrechung der Gärung verbleibt in dem Wein ein feine, animierende natürliche Fruchtsüße.

Beschreibung des Geschmacks:

Aromen nach Birnen und Mirabellen, frische Blüten und goldgelbe Äpfel lassen freudige Gedanken an den Sommer aufblitzen. Im Geschmack herzhaft - süffig, ein fruchtiger Wein.

Trinkempfehlung:

zart aromatische Speisen, das Picknick im Grünen, auch als Schorle ein Genuß