



2019

Müller-Thurgau

QbA feinherb



Müller-Thurgau



Vorhandener Alkoholgehalt: 12,0 % vol. Alkohol
Restzucker: 12,3 g/l
Gesamtsäure: 5,4 g/l



Stuttgart



Am Gaumen ist dieser typische Müller-Thurgau sehr blumig, mit Anklängen von Ananas und Zitrus-Früchten. Die spritzige Säure macht den Wein frisch und lebendig. Ein zarter Hauch von Karamell bleibt geschmacklich angenehm sehr lange im Mund zurück.



Dieser Wein erinnert in der Nase an Honigmelone und Grapefruit, auch dezenter Rosenduft kommt zum Vorschein.



Zart schmelzender Fisch, Meeresfrüchte, helles Fleisch, Raclette, Nudelgerichte mit hellen Soßen, Salat.



Trinktemperatur 8 - 10 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.