



Jahrgang	2016
Rebsorte	Müller Thurgau
Name/Lage	Hofgarten
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Geschmacksrichtung	trocken
Flaschenart	Schlegelflasche 0,75l
Artikelnummer	102
EAN Flasche/Karton	4260119960114/4260119960282
Analysedaten	Alk. 11,0%Vol. Säure 4,8 g/l Restsüße 2,2 g/l

Lagenbeschreibung Die Bezeichnung „Hofgarten“ wird für QbA- und Kabinettweine verwendet. Die Trauben reifen auf tiefgründigen Löss- und Mischböden aus Löss und erodiertem Vulkanverwitterungsgestein. „Hofgarten“ zeichnet unsere frischen und spritzig-süffigen QbA- und Kabinettweine aus.

Rebsorte Der Müller Thurgau wird auch „Rivaner“ genannt. Er wurde von Professor Hermann Müller aus dem schweizerischen Thurgau 1882 in Geisenheim gezüchtet. Früher wurde er irrtümlich als eine Kreuzung von Riesling und Silvaner bezeichnet. Neuere Untersuchungen ergaben als Eltern die Sorten Riesling und Madeleine Royal. In unserem Weingut steht der Müller Thurgau für den leichtesten Wein der durch Frische und Eleganz besticht.

Ausbau Die Trauben für den Müller Thurgau werden direkt nach der Ernte über Förderbänder schonend ohne Abbeeren und Quetschen in die Presse gefüllt. Durch die lange Presszeit von 6-8 Stunden werden wichtige Inhaltsstoffe in den Saft gelöst ohne die Beeren stark zu beanspruchen. Nach der Mostvorklärung durch Sedimentation vergärt der Most mit Hefekulturen im Edelstahltank bei einer Temperatur zwischen 15 und 20°C. Die Weine verbleiben in einem Zeitraum von 3-5 Monaten auf der Weinhefe um eine Harmonie der Weinstruktur zu erzielen.

Charakteristik Ein typischer Müller Thurgau mit eleganten, blumigen Aromen und Noten von Muskat und Mandarine. Sein leichter und frischer Körper bereitet Trinkfreude und unbeschwertes Vergnügen. Der Abgang ist geprägt von einer Spur Mineralität.

Trinkempfehlung 7-10°C
Passt zu Spargel, frischen Sommersalaten, aber auch als Terrassenwein.