



Jahrgang	2016
Rebsorte	Müller Thurgau
Name/Lage	Hofgarten
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Geschmacksrichtung	feinherb
Flaschenart	Schlegelflasche 0,75l
Artikelnummer	109
EAN Flasche/Karton	4260119960107/4260119960275
Analysedaten	Alk. 12,5 %Vol. Säure 5,8 g/l Restsüße 12,5 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 Das Bukett dieses Weines ist deutlich geprägt von Muskat, gepaart mit fruchtigen Noten nach Weinbergpfirsich. Am Gaumen besticht er durch seinen süßen und feinherben Geschmack und wirkt durch die angenehme Säure sehr harmonisch und erfrischend. Die leichte Restsüße steht diesem Müller-Thurgau exzellent und macht Lust auf mehr.

Trinkempfehlung 7-10°C
Dieser Wein passt zu mildem Käse und leichten Speisen.