



## 2023 Müller Thurgau VDP Gutswein

### QbA trocken

Jahrgang	2023
Rebsorte	Müller Thurgau
Lesezeitpunkt	Anfang September
Ausbau	6 Monate im gebrauchten Holzfass
Alkohol	11,50 %
Säure	4,8g/l
Restzucker	3,0g/l
Sensorik	Die Nase erinnert sofort an roten Granit gebündelt mit unseren lebhaften Böden vom Löss/Lehm. Eine feine Würze in der Nase, Nelke und Muskat, Orangenschale und gelber Apfel sprechen Sie an. Im Mund saftig und druckvoll, mit griffiger Struktur aus feinen Tanninen und salziger Mineralität. Grapefruit sowie Orangenblüte bringen eine Balance am Gaumen. Ein bisschen Kumquat und Holunderblüte sind im Nachhall spürbar. Der Wein hat Energie und Zug im Mund. Das Holz ist nur dezent spürbar und verleiht dem Weine die nötige Balance aus Tiefe und Trinkfluss.
Trinkempfehlung	12-14°C
Speisenempfehlung	Forelle mit Feldsalat und Speckvinaigrette