



2025 Müller-Thurgau trocken – Gutswein

Bestellnr.: 300

Jahrgang: 2025
Rebsorte: Müller-Thurgau
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 1,0 l
Alkohol: 12,0 vol. %
Säure: 5,8 g/l
RZ: 3,6 g/l

Das Terroir

Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

Vinifizierung

Die Müller-Thurgautrauben wurden früh am Morgen noch kühl geerntet, nur im freien Fall bewegt und danach sofort abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 18-stündige Sedimentation. Anschließend vergor der Most im Edelstahltank mit ressourcenschonender Temperatursteuerung bei 17-19°C, Gärdauer 3-4 Wochen. Den Wein lagerten wir dann gut zwei Monate auf der Feinhefe. Das verleiht ihm seine Frische und Frucht.

Weinbeschreibung

Dieser trockene Müller-Thurgau ist ein leichter, frischer und belebend fruchtiger Weißwein für jeden Tag.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C
idealer Schank- und Schorlewein



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de