

2017er Müller-Thurgau BANKETT

Art Nr. 120 • 0,75l

Alkohol: 12,0 %vol

Restsüsse: 18,0 g/l

Gesamtsäure: 5,2 g/l (Enthält Sulfite)

Reben & Keller: Aus biodynamischem Anbau und ertragsreduzierten Weingutslagen. Im Edelstahl ausgebaut.

Weinbeschreibung: Ein fruchtig-würziger Wein mit floralen Aromen, die an ein Bukett von Blumenwiesen erinnern. Grüne Apfelnoten, grüne Birnen, Stachelbeeren und Walnüsse. Dezent es fruchtiges Säurespiel, mit süffigem Restzucker.

Trinkempfehlung: Am feinsten schmeckt er möglichst frisch. Die floralen Aromen werden nach einem weiteren Jahr den Duft dominieren. Der Wein für die gesellige Runde. Wir empfehlen ihn zu leichten Vorspeisen, leichten und gekochten Hauptspeisen. Insbesondere zu Gerichten mit Pilzen, gewürzten Fleischspeisen (Kalb, Pute, Truthahn, Schwein) und Käse (besonders zu Hartkäse).

Lagern und Servieren: Der Müller-Thurgau schmeckt jung getrunken am besten, 1 bis 3 Jahre Lagerung lassen ihn schön reifen. Servieren Sie den Wein bei 8°C.



Das Weingut: Im Einklang mit der Natur und der überlieferten Weinbau-Tradition, entstehen im Weingut Zähringer charaktervolle Spitzenweine. Das Weingut, im Jahr 1844 gegründet, wird heute in 6. Generation weiterhin von Familie Zähringer geleitet.



Klima & Böden: Das Markgräflerland, am Fusse des Schwarzwaldes zwischen Freiburg und Basel, ist als südlichste Region Badens klimatisch besonders begünstigt. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lehmböden des Maltesergartens und den tiefgründigen Lössböden der Heitersheimer Sonnhohle.



Die Natur: Im Streben nach besten Weinqualitäten und der Bewahrung unserer Kulturlandschaft, pflegen wir seit 1987 unsere Reben nach biologischen, seit 2005 nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Die Natur belohnt uns dafür mit Trauben von höchster Qualität, die wertvolle Basis für authentische Weine.

