



müller thurgau

trocken

STILISTIK

„So herrlich kann Müller-Thurgau schmecken?“ höre ich immer wieder von meinen Kunden, wenn Sie den ersten Schluck von diesem Gentleman gekostet haben. Sortentypisch, mit schöner Aromatik von Muskat, Zitronengras, Aprikose und leichter Würze ausgebaut, macht die Kreuzung aus Riesling und Madeleine royale zu jeder Gelegenheit eine animierende Figur.

Unsere Philosophie: Auf jeder Stufe unserer Qualitätspyramide das Beste geben und so wächst auch die Rebsorte für den Literwein an 20 bis 25 Jahre alten Rebstöcken. Ein fröhliches Stück Lebensfreude, sehr angenehm im Mundgefühl, frisch, aromatisch und wunderbar beschwingend im Abgang.

WEINMOMENTE

Ganz klassisch geht unser Müller-Thurgau mit leckeren, gemischten Vesperplatten oder Fischgerichten wie einem gedünsteten Zander mit Ratatouillegemüse um. Seine milde Säure macht ihn zum idealen Pendant von Sauerkraut und Salatvariationen. Aber auch Kasseler, Fleischknepp (wie wir Pfälzer sagen) oder Hähnchenbrust freuen sich auf eine Liaison. Im Sommer der Hit als milder Schorlewein!

ICH MAG DEN WEIN,

weil er mich stolz macht, mit einer bewussten Ertragsreduktion und einem sorgsamem Ausbau zeigen zu können, welch' Qualitätspotenzial in der Rebsorte stecken kann. Wein & fein.

Florian Geisser



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE