



Weingut Stauffer Müller-Thurgau

Rheinhessen, Duitsland

KLIMAAT & TERROIR: Warme zomers, zachte winters met weinig neerslag. Verschillende oude wijngaarden rondom Eppelsheim met een bodem van kalksteen.

VINIFICATIE: Direct na de handmatige voorselectie in de wijngaard worden de druiven geperst en vergist in rvs-tanks voor fris- en fruitigheid.

DRUIVEN: müller thurgau

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Frisse aroma's van groene appel, muskaat en bloesem. Het fruitige karakter wordt aangevuld met kruidigheid en mineraliteit.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk als aperitief of als begeleider van mosselen, witte asperges of een salade met appel, noten, witvis en cranberries.

WEETJE: Müller-thurgau ontstond in 1882 door de botanicus Hermann Müller uit het Zwitserse canton Thurgau. Men dacht altijd dat het een kruising was van riesling en sylvaner, dna onderzoek leerde echter het een kruising is van riesling en madeleine royale.

STAUFFER



Wijnbouw speelt al enkele eeuwen een grote rol in de familie Stauffer. De van oorsprong Zwitserse familie emigreerde in de 16e eeuw naar de regio van het huidige Rheinhessen. Vanaf 1790 bewerken zij wijngaarden op de beste locaties in en rond Flornsbach en sindsdien produceren zij wijnen van hoge kwaliteit. De wijngaarden rondom Flornsbach zijn karaktervol en uniek. Hoog gelegen aan de zuidwestelijke rand van Rheinhessen komen hier verschillende bodems en microklimaten samen die zorgen voor geweldige wijnen. De in totaal achttien hectare aan koel gelegen en mineraalrijke wijngaarden zijn biologisch gecertificeerd en zorgen voor elegante en zuivere wijnen. Bij de productie van de wijnen werken zij volgens het low-interventieprincipe; veel biodiversiteit in de wijngaard en het respecteren van de natuurlijke processen in de wijnkelder. De familie bemoeit zich dus zo min mogelijk met de totstandkoming van de wijnen zodat de invloed van het terroir in de wijn is terug te proeven.