



2017

Rivaner trocken
Deutscher Qualitätswein

Restzucker: 8,4 g/Ltr. Säure: 6,6 g/Ltr. Alkohol: 12 %vol
Enthält Sulfite

Zur Rebsorte

Rivaner ist auch als Müller Thurgau bekannt. Die trocken ausgebaute Variante des Müller-Thurgaus wird im Allgemeinen als Rivaner bezeichnet. Sein Name geht auf seinen Züchter Hermann Müller aus Thurgau zurück, der ihn 1882 entwickelt hat.

Zum Ausbau

Ausschließlich gesundes Lesegut gelangte nach einer Negativselektion zur Ernte. Die Gärung erfolgte nach scharfer Mostvorklärung im Edelstahltank bei einer Gärführung von ca. 18°C. Diese relativ niedrige Gärtemperatur bewirkt, dass der Wein eine feine und filigrane Art erfährt und von zarten Primärfuchtaromen geprägt ist.

Sensorische Eigenschaften

Ein typischer Rivaner mit einer frischen Spritzigkeit und feinen Zitrusaromen gepaart mit würzige Noten. Der für einen Rivaner recht niedrige Säuregehalt verleiht ihm eine elegante und runde Art. Harmonisch und mit frischem und vollem Mundgefühl zu trinken.

Speisen

Der ideale Begleiter zu allen Spargelgerichten. Zu allen Fischgerichten, Pastas und zu hellen Fleischgerichten bestens geeignet. Aber auch zu milden Käsesorten ein geeigneter Begleiter. Unser Tipp: Probieren Sie ihn einmal zu frischem Hefekuchen!

Trinktemperatur: ca. 10-12° C

Lagerfähigkeit

ca. 2-3 Jahre, danach zwar noch sehr gut trinkbar, der Wein verliert aber seine so charakteristische Frische.