



DOMÄNE
WACHAU

MÜLLER THURGAU MTX 2020

Müller Thurgau Extrem: Rivaner einmal anders. Spontan im Betonei vergoren, unfiltriert und ungeschwefelt.

HERKUNFT & TERROIR

Die Trauben für den Müller Thurgau MTX stammen von rund 60 Jahre alten Weingärten. Diese sind vom Muttergestein Gföhler Gneis und der extremen Höhe geprägt.

JAHRGANG 2020

Die Weine des Jahrgangs 2020 zeigen sich klar, präzise und frisch-fruchtig, wenn auch die Erntemengen sehr klein ausgefallen sind. Das Jahr begann trocken und warm und der Sommer war abwechselnd sonnig und regnerisch, bis Ende August die Wachau von einem fürchterlichen Hagelschauer heimgesucht wurde. Gerade in Jahrgängen wie diesem sind die Handlese und die strenge Selektion im Weingarten von besonderer Bedeutung.

WEINGARTEN & KELLER

Die Weingärten für diesen Wein werden naturnah bewirtschaftet. Nach einer Maischestandzeit, wird spontan im Betonei vergoren und unfiltriert sowie ungeschwefelt abgefüllt.

STIL & CHARAKTER

Im Duft sehr offen und zugänglich, intensive Zitrusnoten und eine rauchige Würzigkeit. Enorm vielschichtig, druckvoll mit einem sehr eleganten Körper, eine sehr belebende Säure, schöne Würze und langanhaltend. Rivaner einmal anders. Der MTX sollte gekühlt, frisch aus dem Kühlschrank getrunken werden. Ein außergewöhnliches und spannendes Verkostungserlebnis. Er ist bestens als Aperitif geeignet und ist ein Klassiker zur österreichischen Fischküche wie z. B. Räucherfisch-Sulz oder einem Saiblings-Tartar. Auch mediterrane Gerichte wie Branzino in Salzkruste mit Rosmarinkartoffeln, Prosciutto mit Melone oder Ricotta Cannelloni unterstützt er perfekt. In der Asiatischen Küche ist der MTX ein Tipp zu Sushi und Sashimi, zu einem veganen Mapo Tofu oder Ca Kho To (geschmorter und karamellisierter Fisch).

Alkohol: 12% | Säure: 7,0‰ | Restzucker: 2,0 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



BETONEIER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

