



DOMÄNE
WACHAU

MÜLLER THURGAU MTX 2021

DOMÄNE WACHAU
BACKSTAGE

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 2021

Ein recht kaltes Frühjahr und ein kühler, durchwachsender Sommer führten zu einer verspäteten Reifeentwicklung. Ein einzigartiger, selten so grandioser Bilderbuchherbst mit viel Sonne tagsüber, wenig Niederschlag und kühlen Nächten ließ die Trauben perfekt ausreifen und beschert uns einen ganz großen Jahrgang. Weine mit Kraft und ebenso überzeugender Eleganz und Finesse, kombiniert mit Tiefe, viel Zug und Spannung am Gaumen und straffer Säure sind die Schlagwörter des Jahrgangs.

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 karamellisierte Fisch).

2021: 91-93 Punkte | FALSTAFF 92 Punkte | PARKER 93-95 Punkte | VINARIA

2020: Europe No 1 - Worldwide No 3 | WORLD'S BEST VINEYARDS

2019: 92 Punkte | PARKER



Alkohol: 12 % | Säure: 6,3 ‰ | Restzucker: 1,9 g/l



KELLERSCHLÖSSEL



BETONEIER



ROMAN HORVATH MW &
HEINZ FRISCHENGRUBER

