

Michael Kugel

Weinexperte und Mitglied im Fachverband
unabhängiger Weinreferenten e.V.



Mein Weintipp!



Die jungen frank'n

Müller-Thurgau,
QbA, 0,75 Liter,
(1 Liter = 4.65),
Flasche

3.49

Jahrgang:	2009
Name:	die jungen frank'n
Herkunft:	Deutschland – Franken (Maindreieck)
Qualität:	Qualitätswein
Winzer:	Winzergemeinschaft Franken e.G.
Rebsorte:	Müller-Thurgau (auch Rivaner)
Kurzbeschreibung:	Ein leichter, frischer und feinfruchtiger Wein. Der Duft erinnert an Grapefruit, Lindenblüten und eine feine leichte Muskatwürze. Am Gaumen ist er weich und die Säure wirkt mild und angenehm und animiert für einen nächsten Schluck.
Speisetipp:	Alles was die leichte, unbeschwerte Sommerküche zu bieten hat. Salate, Fisch und Meeresfrüchte. Durch seine milde Säure und würzige Art passt er auch zum Käse. Probieren Sie mal einen Ziegenbrie dazu oder eine andere Weichkäsezubereitung aus Schaf- oder Mischmilch (Kuh mit Schaf), z.B. leichter Feta.
Analyse:	Alkohol 12,0 % Vol., Säure 5,7 g/L, Restzucker 6,1 g/L.

Die Weinlinie „die jungen frank'n“ steht für die unkomplizierte, moderne Art Wein zu genießen. Sie werden immer aus dem letzten, aktuellen Jahrgang gekeltert und garantieren so in jedem Schluck eine angenehme Leichtigkeit. Die Winzer verwenden konsequent nur kerngesundes Lesegut mit einem Reifvorsprung. Gelesen wird in den kühlen Stunden des frühen Morgens, so bleibt die jugendliche Frische und Fruchtigkeit erhalten. Interessant ist, dass in Italien „unser“ Müller-Thurgau auch seit Jahren sehr gefragt ist und dort - in Cembra/Trento (Norditalien) - sogar ein eigener Wettbewerb mit dieser Rebsorte stattfindet. Der 7. Müller-Thurgau-Weinwettbewerb war erst im Juni 2010. Dieser 2009er junge frank'n Müller-Thurgau holte die Goldmedaille. Was uns sehr freut aber nicht wirklich wundert, denn die Vorgänger (2007er, 2008er) hatten in zahlreichen Wettbewerben ebenfalls große Erfolge.
Herzlichen Glückwunsch und - zum Wohl!