

MÜLLER-THURGAU

Ein Aromenstrauß voller Blüten

Als ein Kind kann man die 1882er Kreuzung von Riesling und Silvaner des aus dem Schweizer Kanton Thurgau stammenden Dr. Hermann Müller von der Königlichen Lehranstalt in Geisenheim bezeichnen. Dr. Müller führte bei seinem 1891 vollzogenen Wechsel zur Eidgenössischen Versuchsanstalt Wädenswil in der Schweiz 150 Sämlinge des wertvollsten Sämlings Nr. 58 mit sich, die er 1897 erfolgreich vermehrte. Als Müller-Thurgau-Rebe kehrte sie 1913 nach Deutschland zurück und wurde bis 1930 versuchsweise angepflanzt, bevor sie ab 1945 als Pfropfrebe für den planmäßigen Wiederaufbau verantwortlich zeigte und Mitte der Siebziger Jahre als die meistgepflanzte Rebsorte Deutschlands gezählt wurde. Angeblich enthüllte eine DANN-Analyse der Universität in Davis, dass jedoch die leiblichen Eltern des Müller-Thurgau der Riesling und der Gutedel sind.

DER WEIN

aus dieser weit verbreiteten Kreuzung lebt keineswegs vom Namen allein, da er allzu oft als Massenweinproduzent missbraucht wird. So muss die Rebe Erträge erbringen, die über dem siebenfachen eines Qualitätsweines liegen. Bei geringen Erträgen und einer ordentlichen Arbeit im Weinberg gerät der Müller-Thurgau respektabel.

Typisch

für diese Rebsorte sind an frisch gepflückte Blüten erinnernde, primäre Aromen. Die Weine sind zumeist unkompliziert, süffig, mit feinem Muskatton und milder Säure. Frisch getrunken ist er am schönsten. In der Regel sollte man eine Lagerzeit von zwei bis drei Jahren nicht überschreiten.

DIE REBE

ist starkwüchsig und bevorzugt tiefgründige, frische und nicht zu trockene Böden. In der Regel hat sie geringe Ansprüche an den Bodentyp. Durch die geringe Holzreife ist sie sehr frostempfindlich. Sie ist sehr krankheitsanfällig und bedarf einer sehr wohl gewählten und auf den Standort abgestimmten Reberziehung.

Eigenschaften

sind hellgrüne, leicht pflaumige Triebspitzen, mit rötlichem Anflug. Das in der Regel mittelgroße Blatt gerät fünf-, bis siebenlappig, ist tief gebuchtet, stark gewellt und an der Blattoberseite kahl und leicht blasig. Die Unterseite präsentiert sich spinnwebig-verkahlend. Die Trauben sind mittel bis groß, locker bis dickbeerig und konisch, nicht selten geschultert angeordnet. Die Beeren sind mittelgroß, oval, gelblichgrün und leicht beduftet. Das Beerenfleisch ist sehr saftig und mit einem deutlichen Muskatbukett versehen.



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST

IN RADEBEUL

DRESDENS WEIN- UND GENUSSSCHULE **WEIN|BILDUNGS|ANSTALT**.DE