



2019  
*Rivaner trocken*

1,0 l Flasche



Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

*Rebsorte:*

Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau verdankt die Rebsorte Müller-Thurgau ihre Existenz und ihren Namen. Müller, der von 1850 bis 1927 lebte, züchtete in der Forschungsanstalt Geisenheim diese Rebsorte. Neuere Genuntersuchungen deuten zweifelsfrei darauf hin, dass ihm dies durch eine Kreuzung von Riesling x Madeleine royale gelang. In der schweizerischen Forschungsanstalt Wädenswil wurde die Sorte weiterentwickelt und 1913 nach ihrem Züchter benannt. Das **Synonym Rivaner** ist eine Kurzfassung der Worte Riesling und Silvaner. Diese beiden Sorten sah man lange Zeit als Eltern des Müller-Thurgau an.

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Temperaturgeregelte Vergärung zwischen 17 und 21°C, Ausbau im Edelstahlgebände.

*Analyse:*

Alkohol:	11 % vol
Restzucker:	6.2 g/l
Gesamtsäure:	7.4 g/l

*Charakteristik:*

In der Nase zeigen sich deutliche Noten von heimischen Früchten wie Aprikose und Pfirsich. Die besondere Frische des Rivaners wird von dem Granny-Smith-Geschmack und einem schönen Säurespiel erzeugt.

*Empfehlung:*

Unser Rivaner ist ein unkomplizierter Begleiter für typisch pfälzische Gerichte wie Saumagen, Leberknödel oder auch Kartoffelsuppe.