


CHAD-Guide: Müller-Thurgau

Mehr als Mainstream

Die erfolgreichste Neuzüchtung aller Zeiten hat einen schweren Stand verglichen mit den Göttern der Weingemeinde, die da heissen Riesling, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Dabei bietet Müller-Thurgau viel, sofern man auf Qualität setzt und ihn nicht schon bei der Produktion als einfachen Zechwein brandmarkt. **Text: Ursula Geiger, Degustation: Sigi Hiss und Ursula Geiger**

Höre ich Müller-Thurgau, sehe ich weniger die Traube als das Konterfei eines streng dreinblickenden, bärtigen Mannes mit Glatze vor mir. Einen Rebenforscher aus dem Schweizer Kanton Thurgau, der Müller hiess und fernab der Heimat, im deutschen Rheingau, seine Herkunft an seinen Allerweltsnamen hängte, um unverwechselbar zu sein. Das Ziel seiner Zuchtarbeit an der Königlichen Lehranstalt für Obst- und Weinbau in Geisenheim formulierte Hermann Müller-Thurgau 1882 so: «Wie wichtig könnte zum Beispiel für manche Weinbau-Gegenden eine Traubensorte werden, die mit den köstlichen Eigenschaften der Rieslingtraube die sichere und frühere Reifezeit des Sylvaners vereinigte.» Edler Geschmack gepaart mit zuverlässigen Erträgen. Wenn das kein hehres Ziel ist. Und weil das Ziel erreicht wurde, trat der Müller-Thurgau seinen Siegeszug in Europa an. Und landete unsanft, da die Sorte besonders während der Rebflurbereinigung in den 1970ern dort gepflanzt wurde, wo sie eigentlich nicht hingehört: in flachen Lagen, oft spätfrostgefährdet und feucht. Früh reifend zwar, mit guten Erträgen, doch auch extrem anfällig für Sauerfäule verursachende feuchte Witterung im Frühherbst. Früh gelesen, schnell vergoren, abgefüllt, abverkauft und ausgetrunken. In den 1990ern geriet die Sorte dann besonders in Deutschland zur Hypothek. Es wurden Pro-Stock-Prämien für die Rodung der Verschmähten gezahlt. Zeit für eine Rehabilitation war seither noch nicht. Dabei kann die Sorte sehr viel mehr, als ihr Müller-Thurgau voraussagte. Mit Sorgfalt und strenger Ertragsbeschränkung kultiviert, in der richtigen Lage gepflanzt und im Keller auf der Feinheit ausgebaut, gelingen charakterstarke Weine, mit den typischen Würznoten und einer straffen, strukturierenden Säure, die hervorragende Essensbegleiter sind. Die Produzenten in Südtirol machen vor, wie es geht.



Zahlen und Fakten

In Deutschland ist die Sorte mit einer Fläche von rund 13000 Hektar am stärksten vertreten und stand bis in die 1990er gar an erster Stelle vor dem Riesling. Wichtigstes Anbaugebiet ist Rheinhessen (4300 Hektar), gefolgt von Baden (2600 Hektar) und der Pfalz (2200 Hektar), auch an der Mosel stehen über tausend Hektar Müller-Thurgau. In der Schweiz stehen die 473 Hektar hauptsächlich in den deutschsprachigen Kantonen. In Österreich ist der Anteil der Sorte in den letzten zwölf Jahren um rund 30 Prozent auf 2102 Hektar geschrumpft, und in Südtirol sind mit 219 Hektar rund vier Prozent der Anbaufläche mit Müller-Thurgau bestockt.

Viele Namen für Gleiches

Während autochthone Sorten oft viele Synonyme haben, sollte das bei Neuzüchtungen anders sein. Nach seiner Arbeit in Geisenheim nahm Hermann Müller Setzlinge mit in die Schweiz und taufte die Sorte nach ihren Eltern Riesling x Sylvaner. Darum ist dieser Name in der Schweiz gebräuchlich, während er in der EU verboten ist. In Deutschland wird häufig das Synonym Rivaner verwendet, das für jugendlich-frische, jung zu trinkende Weine steht. Da seit 20 Jahren feststeht, dass nicht Sylvaner, sondern Madeleine Royale der männliche Kreuzungspartner ist, taucht in der Schweiz auch dieser Name auf der Flasche auf.

Resultate, Analysen, Statements



«Es wird Zeit, die Sorte aus der Umklammerung des Mainstreams zu lösen und ihr die Chance zu geben, in den oberen Rängen mitzuspielen.»

Warum nur gab es in der Verkostung nicht mehr Weine wie den Feldmarschall von Fener von Tiefenbrunner, den Graun der Kelle-rei Kurtatsch oder den Müller-Thurgau Alte Reben von Baumanns in Hallau? Diese drei bestbewerteten Weine stehen für das, was Müller-Thurgau sein kann. Sie haben Substanz, sind knochentrocken und dabei dennoch saftig und frisch. Gerade darum eignen sie sich als hervorragende Essensbegleiter, glänzen aber auch als Solisten. Sie schmecken gut, weil ihre Macher auf das verzichteten, was technologisch gerade so angesagt ist, um den Müller als frischen Sommerwein zu vermarkten: superkalte Vergärung für das Eisbonbon in der Nase, Aromahefe für eine exaltierte Frucht, einen ordentlichen Anteil Restsüsse und einen kräftigen Schuss CO₂, um der Süsse das Schwerfällige zu nehmen. Sorry, aber meine Schorle mixe ich mir lieber selbst. Es wird höchste Zeit, die Sorte aus der Umklammerung des Mainstreams zu lösen. Es ist nur fair, dem Müller-Thurgau die Chance zu geben, in den oberen Rängen mitzuspielen und sich als ernstzunehmender Qualitätswein positionieren zu können. Der Erfolg der Südtiroler Vertreter dieser Sorte ist exemplarisch dafür: Höhere und damit kühlere, gut durchlüftete Lagen, einen rigoros reduzierten Ertrag sowie mehr Achtsamkeit und Sorgfalt im Ausbau lohnen mehr als jedes Sommerwein-Konzept, dessen Weine schon tausendfach aus aller Herren Länder gekeltert aus verschiedensten Sorten in den Weinregalen stehen.

Ursula Geiger, VINUM-Redakteurin

76

VERKOSTETE WEINE

3

MIT 16.5 PUNKTEN

10

MIT 16 PUNKTEN

19

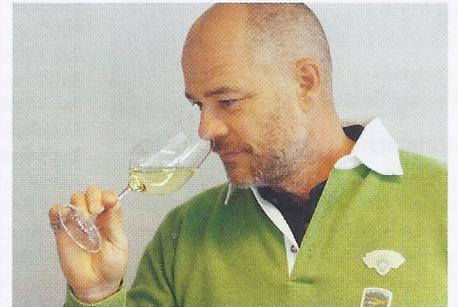
MIT 15 PUNKTEN
UND MEHR

11

WEITERE WEINE
FINDEN SIE AUF
WWW.VINUM.INFO

Die Verkostung

Für diese CHAD-Verkostung waren trockene Müller-Thurgau-Weine ab einem Endverbraucherpreis von 12 Franken/8 Euro gefragt. Die Weine wurden direkt bei den Produzenten in CHAD-Land angefordert. Die Gesamtübersicht über die Verkostungsergebnisse finden Sie online auf www.vinum.info.



«Moderater Alkohol, frische, grünherbe Stilistik, dazu die sortentypische, zarte Würznote – das sind Weissweine, die ich nicht missen möchte.»

Müller-Thurgau ist kein Chardonnay oder Riesling, weder vom Potenzial und schon gar nicht vom Renommee her. Und für den Ausbau in der Barrique fehlt ihm einfach die Struktur. Der grösste Anteil der eingereichten Weine kam aus den Jahrgängen 2014 und 2015. Gegensätzlicher geht es kaum – mit dem sehr schlanken, säurebetonten 2014er und dem kräftigen, aromatischen 2015er. Dennoch kristallisierten sich drei Stilrichtungen bei dieser Verkostung heraus: Mainstream, grundehrlich und ungeschminkt, füllig und komplex. Mainstream ist per se nichts Verwerfliches und hat seine Berechtigung, natürlich auch beim Müller-Thurgau, und bietet unkomplizierten, süffigen Genuss als Terrassenwein. Auch hier gilt: gut gemacht gleich Trinkspass. Doch allzu banal und oberflächlich sollte es dann auch nicht sein. Nur mit Restsüsse, Frische vortäuschendem CO₂ und Eisbonbon-Frucht tut man der Sorte mehr als Unrecht. Erfreulicherweise liess der grundehrliche und ungeschminkte Müller-Thurgau den banalen Apérowein meist hinter sich und verkörperte im besten Sinne den trinkigen und straffen Typus. Moderater Alkohol, frische, grünherbe Stilistik, dazu die sortentypische, zarte Würznote – das sind Weissweine, die ich nicht missen möchte. Auch der füllige Stil war vertreten, ohne plumpe Restsüsse. Erkennbar wurde da ab und an mit langem Hefelager und Batonnage gearbeitet. Das Resultat waren komplexe, dichtmaschige Weine. Müller-Thurgau verdient mehr Respekt, von Weintrinkern und Produzenten.

Sigi Hiss, VINUM-Verkosterteam

16.5 Punkte



+ **Baumann Weingut,**
Oberhallau, Schaffhausen
Schaffhausen AOC Müller-
Thurgau Alte Reben 2014
16.5 Punkte | 2016 bis 2018

Weisse Blüten, Maiglöckchen, Glyzinie, saubere, gelblichfruchtige Frucht, Heu, Würznoten. Die für den Jahrgang typische Säure hält den Wein frisch, straff und stützt den bereits bemerkbaren, sehr charmanten Schmelz der Reife. Die über 40 Jahre alten Rebstocke stehen auf den schweren, tiefgründigen Böden des Jurakalks im schaffhausischen Klettgau. Die Temperatur kontrollierte Gärung, und der Ausbau auf der Feinhefe kitzelt alle feinen Facetten aus der Sorte.

Preis: 17 Franken | www.baumannweingut.ch



■ ■ Kellerei Kurtatsch,
Kurtatsch, Südtirol
Südtirol Alto Adige DOC
Müller-Thurgau Graun 2014
16.5 Punkte | 2016 bis 2019

Auf 800 bis 900 Metern über Meer liegt der Kurtatscher Ortsteil Graun. Dort stehen auf sandigen Kiesböden mit Lehmenteil Müller-Thurgau-Reben und trotz der kühlen Witterung. Die Trauben reifen langsam, und der Wein dankt es mit Eleganz in der Nase wie am Gaumen: Grapefruit, nasser Stein und getrocknete Kräuter. Hervorragend strukturiert, elegante, aber dennoch kräftige Art, mit einer überaus animierenden Säure. Vor dem Trinken bitte karaffieren.

Preis: 11,30 Euro | www.kellerei-kurtatsch.it



■ ■ Tiefenbrunner –
Schlosskellerei Turmhof,
Kurtatsch, Südtirol
Südtirol Alto Adige DOC
Feldmarschall von Fenner
zu Fennberg 2013
16.5 Punkte | 2016 bis 2018

Frisch und saftig am Gaumen, mit Noten von Orangenschalen, braucht definitiv etwas Zeit im Glas, bevor er seine ganze Aromenfülle entfaltet und dann mit feiner Würze auftrumpft. Erinnert mit seiner frischen Art an einen Riesling, die kühle Frische stammt aber vom höchstgelegenen Müller-Thurgau-Weinberg Südtirols.

Preis: 33 Franken | www.globalwine.com

15 bis 16 Punkte



Abbazia di Novacella – Kloster Neustift, Varna, Südtirol Südtirol Alto Adige DOC Eisacktal Müller-Thurgau 2015
16 Punkte | 2016 bis 2018

Offenes fruchtbetontes Bouquet, Aprikose und gelber Pfirsich, auch grünerbe Noten. Im Ansatz saftig, straff strukturiert, guter Trinkfluss, gestützt durch eine animierende Säure, die bis ins lange Finish hält.

Preis: 9,60 Euro | www.kloster-neustift.it



Kellerei Kaltern, Kaltern, Südtirol Südtirol Alto Adige DOC Kaltern Müller-Thurgau 2015
16 Punkte | 2017 bis 2019

In der Kellerei Kaltern lagert der Müller-Thurgau auf der Feinhefe. Das Bouquet ist daher komplexer und würziger: Noten von Kräutern und Fenchel, Artischocken, dahinter sehr reife, gelbfleischige Frucht. Die satte Struktur am Gaumen passt zu der sehr gut integrierten Säure. Knochentrocken im Finish. Wir haben die Flasche karaffiert, uns dann aber entschlossen zu schreiben: bitte noch ein Jahr warten!

Preis: 7,90 Euro | www.kellereikaltern.com

Weinbau Brügel, Castell-Greuth, Franken Greuther Bastei Müller-Thurgau Alte Reben trocken 2015
16 Punkte | 2016 bis 2020

Reife, gelbfleischige Frucht, ganz zarte florale Nuancen. Gute Fülle am Gaumen, hat Kraft und eine sehr balancierte Säure, feiner Rosenduft im Finale. Karaffieren oder noch ein halbes Jahr warten (Fassprobe).

Preis: 9,50 Euro | www.weingut-bruegel.de



Weingut Burkhart, Weinfeld, Thurgau Thurgau AOC Müller-Thurgau 2014
16 Punkte | 2016 bis 2018

Deutliche Noten von Akazienhonig, pure, frische, gelbfleischige Frucht, dazu Noten von frischen Kräutern. Saftig und mit viel Druck im Ansatz, überaus ausbalanciert am Gaumen. Zu Felchen oder Forelle ein Gedicht.

Preis: 15 Franken | www.weingut-burkhart.ch



Weingut Familie Zahner, Truttikon, Zürich Zürich AOC Truttiker Riesling-Sylvaner 2015
16 Punkte | 2016 bis 2018

Sehr diskrete, auch noch verhaltene Nase, reifer Apfel, Williams Birne. Tolle Struktur am Gaumen, dazu ein Hauch Honigwürze und florale Noten (Akazie) in der Aromatik und eine straffe limonige Säure, dennoch fein und zart im Finish mit schlanken 11 Vol.-% Alkohol. Klasse!

Preis: 12 Franken | www.zahner.biz



Weingut Haug, Weiningen, Zürich Zürich AOC Weinger Riesling-Sylvaner 2015
16 Punkte | 2016 bis 2018

Gelbfleischige Frucht, reife Mirabelle, Würznote, weisser Pfeffer. Reife, saftige Säure, abgepuffert mit einem Hauch Restsüsse, die perfekt passt, im Finale Noten von frischem Apfel.

Preis: 12.50 Franken | www.weingut-haug.ch



Lampert's Weingut Heidelberg, Maienfeld, Graubünden Graubünden AOC Lampert's Riesling-Silvaner 2015
16 Punkte | 2016 bis 2020

Noch etwas vom Schwefel gedeckelt, offenbart dieser Müller nach Belüftung gelbfleischige Frucht, weisse Blüten, weissen Pfeffer, frische Kräuter. Am Gaumen kräftig, Quittenschale, Noten von Limonen, gut strukturiert, die diskreten Bitternoten im Finale passen zu diesem Essensbegleiter. Braucht noch ein wenig Zeit.

Preis: 17.50 Franken
www.lampert-weinbau.ch

Weingut Horst Sauer, Escherndorf, Franken Escherndorfer Fürstenberg Müller-Thurgau

«S» trocken 2015
16 Punkte | 2016 bis 2018

Noch recht verhaltene Nase, nach Belüftung süsse, reife Frucht, Pfirsich, nasser Schiefer. Die Aromatik erinnert an Riesling. Am Gaumen noch etwas unruhig, doch zeigt sich hier schon die hervorragende Struktur, die den 2015ern zu eigen ist (Fassprobe).

Preis: 9,50 Euro
www.weingut-horst-sauer.de



Weingut Wolfer, Weinfeld, Thurgau Thurgau AOC Müller-Thurgau 2015
16 Punkte | 2016 bis 2018

Recht verhaltene Nase, noch etwas reduktiv, dafür am Gaumen sehr straff, ja beinahe karg, gut strukturiert. Knochentrocken. Noch ein halbes Jahr warten.

Preis: 15 Franken | www.wolferwein.ch



Weingut zum Stern, Würenlingen, Aargau Aargau AOC Würenlingen Riesling-Sylvaner 2014
16 Punkte | 2016 bis 2018

Viel Zitrusaroma in der Nase, Pomelo und Kumquat, Stachelbeere. Klasse Struktur am Gaumen, sehr gute Balance zwischen Säure und Körper.

Preis: 13.80 Franken | www.weingut-sternen.ch

Staatsweingut Meersburg, Meersburg, Baden Meersburger Lerchenberg Müller-Thurgau trocken 2014
15.5 Punkte | 2016 bis 2018

Noten von Orangenschalen sowie floralen Komponenten (Rosen) im Bouquet. Gefällt am Gaumen mit seiner leichtfüssigen, frischen Art. Gelungener, grundehrlicher Müller.

Preis: 6,20 Euro
www.staatsweingut-meersburg.de

Weingut Emmerich, Iphofen, Franken Iphöfer Kronsberg Müller-Thurgau Kabinett trocken 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2018

Kräuterwürzige Noten, reife, gelblichgrüne Frucht. Am Gaumen spürbare Restsüsse, dichtmaschig und von guter Länge. Verspielter Terrassenwein.

Preis: 8 Euro | www.weingut-emmerich.de

**Weingut Markus Dobler, Weinstadt, Württemberg
Müller-Thurgau Alte Reben 2015
15.5 Punkte | 2016 bis 2018**

Noten von reifen Mirabellen, weisse Blüten, Akazie, Glyzinie, Würze. Am Gaumen straff und gut strukturiert, charmantes Spiel mit der Restsüsse.

Preis: 8 Euro | www.weingut-dobler.de

**Aagne vom Schopf – Familie Gysel, Hallau, Schaffhausen
Schaffhausen AOC Riesling-Silvaner 2015
15 Punkte | 2016 bis 2017**

Apfel-Zimt-Aromenkomplex. Frisch durch CO₂, verspielte Art, mit einem Hauch von Restsüsse, die im Finish etwas anhängt.

Preis: 15 Franken | www.aagne.ch

**Arnold Deuber, Osterfingen, Schaffhausen
Schaffhausen AOC Riesling + Sylvaner 2014
15 Punkte | 2016 bis 2017**

Zitrone, sonst eher neutrale Aromatik, süsse gelbe Frucht. Im Ansatz CO₂, am Gaumen hängt die Restsüsse etwas an, aber gut strukturiert, schöne Länge.

Preis: 12.60 Franken | www.deuber-weine.ch

**Besserstein Wein, Villigen, Aargau
Aargau AOC Besserstein
Müller-Thurgau 2014
15 Punkte | 2016 bis 2017**

Offene, reife Frucht, Grapefruit und Yuzu. Am Gaumen ausbalanciert mit einem kleinen Hauch Restsüsse, die dem Wein gut steht. Süffiger Tropfen für den Sommer.

**Preis: 14.80 Franken
www.besserstein-wein.ch**

**Cave de la Charrue, Commugny, Waadt
La Côte AOC Commugny Grand Cru
Riesling-Sylvaner Néphélé 2015
15 Punkte | 2016 bis 2017**

Reife Frucht in der Nase, Quitte, Golden Delicious, dazu leicht hefige Noten. Im Ansatz weich und etwas rund, zeigt seine Kraft im Mittelteil mit reifer Säure und verabschiedet sich im Finale mit Noten von Kamillenblüten.

Preis: 13 Franken | www.cavedelacharrue.ch

**Weingut Rutishauser, Thal, St. Gallen
St. Gallen AOC Buchberg
Riesling-Sylvaner 2015
15 Punkte | 2016 bis 2018**

Offenes, fruchtbetontes Bouquet, Quittenschale und Mirabelle, Heu, kräuterwürzig (Kerbel). Im

Ansatz saftig mit sehr ausbalancierter Säure und sehr dezenter, passender Restsüsse.

**Preis: 19 Franken
www.rutishauser-weingut.ch**

**Domaine de Beudon, Fully, Wallis
Valais AOC Riesling x Sylvaner 2013
15 Punkte | 2016 bis 2018**

Kräftiges Bouquet, Noten von Aprikosen und Mirabellen, weisse Blüten. Weich im Ansatz, gute Länge, mit saftiger Frucht, sehr schöne Struktur, im Nachhall Noten von Kamille.

Preis: 19.50 Franken | www.beudon.ch

**Erich Meier, Uetikon am See, Zürich
Zürichsee AOC Müller-Thurgau 2015
15 Punkte | 2016 bis 2017**

Reife, gelblichgrüne Frucht in der Nase, opulent, mit süssen Würznoten. Am Gaumen spürbare Restsüsse. Wurde darum kontrovers bewertet.

Preis: 19 Franken | www.bauraulacvins.ch

**Jürg Obrecht Weine, Jenins, Graubünden
Graubünden AOC Obrecht
Riesling-Sylvaner 2015
15 Punkte | 2016 bis 2018**

Intensive, ja beinahe parfümierte Nase, Golden Delicious, weisse Blüten (Maiglöckchen), Brotkrume. Zupackende Säure am Gaumen, kreative Struktur, knackige Säure und wunderbar leichte 11 Vol.-%.

Preis: 18 Franken | www.obrechtweine.ch

**Lüthi Weinbau, Männedorf, Zürich
Zürich AOC Riesling x Madeleine
Royale 2014
15 Punkte | 2016 bis 2017**

Sehr klare Nase, weisse Blüten, Akazie, frisches Steinobst (Mirabelle, Reineclaudes). Kräftig im Ansatz, gut integrierte Säure, ist saftig und druckvoll. Wurde im grossen Holzfass ausgebaut.

Preis: 16 Franken | www.luethiweinbau.ch

**Rötiberg Kellerei, Wilchingen, Schaffhausen
Schaffhausen AOC Müller-Thurgau 2014
15 Punkte | 2016**

Diskrete Nase, zurückhaltende Frucht. Am Gaumen säurebetont und schlank, ja fast ein wenig grasig. Spiegelt den Jahrgang wider. Knochentrockener, ungeschminkter Müller, doch gerade das mögen wir.

Preis: 13 Franken | www.roetiberg.ch

**Schmidweine, Schlattigen, Thurgau
Thurgau AOC Schlattiger
Müller-Thurgau 2014
15 Punkte | 2016 bis 2018**

Dezente Nase, reife Frucht in der Nase, kräuterwürzige Art. Straffe Säure und ein wenig CO₂ im Ansatz, frischer, süffiger Tropfen, dessen Säure

re bewusst stehen gelassen wurde, die diskreten Bitternoten machen den Müller aus dem Kanton Thurgau zum idealen Essensbegleiter.

Preis: 14 Franken | www.schmidweine.ch

**Tschäpperliweine GmbH, Aesch, Baselbiet
AOC Basel-Landschaft
Riesling-Silvaner 2014
15 Punkte | 2016 bis 2017**

Noten von Akazienblüten, Mirabellen, dazu ätherische Komponenten und Würznoten. Und was für eine frische Säure im Ansatz! Süffig und knackig am Gaumen. Macht Spass!

Preis: 13 Franken | www.tschaepperliweine.ch

**Urs und Nicole Haag Obst- und Weinbau, Hüttwilen, Thurgau
Thurgau AOC Müller-Thurgau
Goldgrüebli 2015
15 Punkte | 2016 bis 2017**

Noch etwas verhaltene Nase, nach Belüftung reife Frucht, Mirabelle, Birne, dazu Honignoten, Akazienblüten. Am Gaumen sehr ausbalanciert, harmonisch, mit einer saftigen, reifen Säure, die sich bis zum Schluss hält.

Preis: 14 Franken | www.urs-haag.ch

**Weingut am Stein, Würzburg, Franken
M-TH 2015**

15 Punkte | 2016 bis 2020

In der Nase Agrumen, Yuzu, Kumquat, dazu feine Kräuterwürze, Kerbel. Saftig und gut strukturiert, prima Terrassenwein mit leicht herber Aromatik, der dafür umso besser zum Wurstbrot passt.

Preis: 14.50 Franken | www.rieslingco.ch

**Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, Zürich
Zürich AOC Nobler Weisser 2015
15 Punkte | 2016 bis 2018**

Offene, reife Frucht, Golden Delicious und Birne. Frisch und saftig am Gaumen, spürbare Restsüsse, die hier aber passt.

Preis: 15 Franken | www.fischer-weine.ch



**Weinkeller.sh, Schaffhausen
Schaffhausen AOC Bürgerwy 2014
15 Punkte | 2016 bis 2017**

Offenes, opulentes Bouquet, süsse, gelblichgrüne Frucht, floral. Am Gaumen straff mit feinem Säurenerv, leichte, charmante Restsüsse im Finish.

Preis: 15.50 Franken | www.weinkeller.sh