Böhme und Töcther, Müller Thurgau 2025

Producent: Böhme und Töcther

Geografi: Saale-Unstrut, Tyskland.

Årgang: 2025

Normalpris: 149,-

Medlemspris: 120,-

Måned: November 2026

I har før fået Chardonnay og Riesling fra Sandro og Marika der driver gården her og nu er tiden kommet til deres Müller Thurgau. Nok deres bedste value-for-money vin ☺ Og vi skal lige dyrke druen Müller Thurgau lidt, for selvom Riesling er den klart mest plantede grønne drue i Tyskland, så kommer Müller ind på andenpladsen med godt 10.000 hektar. Müller-Thurgau blev skabt i 1882 af den schweiziske botaniker Hermann Müller fra kantonen Thurgau. Han arbejdede på forskningsinstitutionen i Geisenheim i Tyskland og ønskede at udvikle en druesort, der kunne kombinere aromatisk charme med en relativt tidlig modning. Druen blev i mange år forbundet med store mængder ukompliceret hvidvin →

Men Müller-Thurgau fortjener mere end sit lidt blakkede ry. I de rette hænder kan den give friske, letdrikkelige og aromatiske vine med en vis dybde. Druens naturlige aromatiske noter gør den interessant, men balancen er afgørende. For meget modenhed kan give et tungere udtryk, mens et køligt voksested og omhyggelig vinifikation kan bevare friskheden. Jeg synes Sandro og Marika rammer den helt perfekt og for mig er det mest interessante udtryk jeg har smagt af druen.
I dag råder de over 6,5 hektar, som de har overtaget fra Marikas far og de arbejder bundseriøst for at udtrykke mineralske og terroirdrevne vine. Værd at nævne, at de er en af de få østtyske vingårde der er en del af den anerkendte organisation VDP.

Medlemstilbud
Fokus på Chevassu Fassenet fra Jura, der leverer den ene vin i Pinot Box'en. Som altid mere info i "box'en er på vej" mailen med priser og beskrivelse.
Flere vine kommer i meget begrænset mængde, så meld endelig ind ☺ Synes

Hvordan smager det
Meget åben næse med grønne æbler, et floralt præg lidt eksotisk frugt af mango og honningmelon, men uden det bliver for meget. I smagen er den frisk og livlig, høj syre, frugten følger med og har igen mange nuancer, men er balanceret og det hele rundes af med en



Sandro og jeg i marken, tilbage i februar. Fårene holder græsset blandt stokke nede og står for naturlig gødning ☺

I skulle give hendes Chardonnay og Savagnin et skud – god value!

god syre. Også et mineralsk præg, helt tørt finish – charmerende og flot glas!