

# Müller-Thurgau (Rivaner)

Unkomplizierter Genuss: Die frischen Rivaner des letzten Jahrgangs  
Die unkomplizierten Weine sind geschmacklich leicht zugänglich. Meist sind es jugendliche, leichte und frische Weine für jeden Tag.

Professor Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau verdankt sie 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.



## Bedeutung

In der deutschen Weinlandschaft gab der Müller-Thurgau seine Führungsposition in den neunziger Jahren an den Riesling ab. Doch mit einem Flächenanteil von 13,5 Prozent hat der Rivaner nach wie vor eine überragende Bedeutung im deutschen Weinbau. Dass er heute auf beinahe 14.000 Hektar wächst, verdankt er unter anderem seinen vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und seiner Zugänglichkeit auch für Nichtweinkenner. Zudem stellt die Müller-Thurgau-Rebe keine großen Ansprüche bezüglich des Standorts und gilt als ertragssicher.

## Anbau

Müller-Thurgau-Reben stehen in fast allen deutschen Anbaugebieten. In sieben von dreizehn deutschen Weinbaugebieten zählen sie gar zu den "Classic"-Rebsorten. Die größten Flächen haben wir in Rheinhessen mit 4.300 und Baden mit 2.800 Hektar; nicht viel weniger sind es in der Pfalz (2.300 ha). In Franken sind rund 1.900 Hektar und an der Mosel gut 1.300 Hektar mit Müller-Thurgau bestockt, an der Nahe 550 Hektar. Die in den achtziger Jahren eingeführte Beschränkung der zulässigen Erträge je Hektar Weinberg hat sich gerade für den Müller-Thurgau, der zu hohen Erträgen neigt, sehr positiv ausgewirkt. Bei geringerem Anschnitt zeigt die Sorte ihr wahres Qualitätspotenzial.

## Ausbau/Geschmack

Die Rebsorte reift früh und liefert süffige, manchmal blumige, mit einem feinfruchtigen Muskataroma versehene Weine. Die Säure fällt eher mild, bei Weinen nördlicher Herkunft mitunter auch etwas betonter aus. Der Ausbau erfolgt meist in Edelstahltanks, mit denen gut die Frische und der Sortenduft erhalten werden kann. Meist handelt es sich um trockene oder restsüße Qualitätsweine. Der Müller-Thurgau ist - von Ausnahmen abgesehen - kein lagerfähiger Wein und schmeckt in den ersten Jahren nach der Ernte am besten. Hier und da werden auch "sur lie"-Weine angeboten, die bis kurz vor der Abfüllung auf der Feinhefe lagen.

## Genuss

Die unkomplizierten Weine sind geschmacklich leicht zugänglich und werden aufgrund ihrer harmonischen Charaktereigenschaften gerne getrunken. In der Farbe sind sie blassgelb bis hellgelb und mit einem mittleren Körper. Tragen sie die Bezeichnung Rivaner auf dem Etikett, so kann man davon ausgehen, dass es sich um einen trockenen, eher jugendlichen, leichten und frischen Wein handelt. Müller-Thurgau-Weine sind meist unkomplizierte Alltagsweine und sie eignen sich zu zart-aromatischen Speisen.