

# MdB

## MÜLLER - DR. BECKER

### Riesling „Vom Brummelochsenboden“ Dalsheimer Sauloch trocken

- Der kraftvolle Klassiker-

*Für Liebhaber mineralischer fruchtiger Rieslinge.*

Lage:	Dalsheimer Sauloch
Boden:	Ton- und Kalkmergel (mineralisch)
Alter der Reben:	10 Jahre
Rebsorte:	100% Riesling
Jahrgang:	2022
Lese:	8.10.2022
Alkohol:	12,5%
Fruchtzucker:	7,0 g/l
Fruchtsäure:	8,2 g/l

Die Bezeichnung **Brummelochsenboden** stammt aus der Zeit meines Urgroßvaters Jakob Müller IX, der seine Weinfelder noch mit Ochsen und Pflug bestellte.

Der tonige Boden, auf dem der Sauloch-Riesling wächst, ist schwer zu bearbeiten. Wenn das Pflügen zu anstrengend wurde, gab der Ochse unmissverständlich ein Brummeln von sich. Dieses nahm mein Uropa gerne zum Anlass, eine wohlverdiente Pause einzulegen mit Wingertsvesper und natürlich einem Riesling vom **Brummelochsenboden**.

Geschmack:	im Duft dominieren Pfirsich und reife gelbe Früchte, im Geschmack ist er kraftvoll und präsentiert sich sehr würzig, mineralisch mit feiner Frucht.
Speisenempfehlung	Gerichten, gedünstetem See- und Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen, und kleinem Hausgeflügel.
Trinktemp.:	10-12°C

**Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :**



Vinum falstaff

DER  
FEINSCHMECKER  
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

