

## Müller Thurgau

Dank seiner hohen Lage und der dadurch verursachten späten Reife im Oktober, präsentiert sich der Müller Thurgau fruchtig und frisch mit zart-blumigen Noten und Aromen von Apfel, Pfirsich und Holunder. Kühl serviert, empfiehlt er sich als einladender Aperitif und zu verschiedenen Vorspeisen, Reis- und Gemüsegerichten, sowie zu gekochten und gegrillten Fischspeisen.

In den Hängen oberhalb von Margreid erstreckt sich Penon mit seinen reinen Kalkschotterböden. Die recht hohe Lage in einem sehr warmen Gebiet begünstigt die späte Reife von Pinot Bianco und Müller Thurgau, deren infolgedessen kleinen, konzentrierten Trauben die Wesensart der Weine bestimmen.

