

 **M. Schädler – Steffen Mugler**

Mugler Meunier Sekt Brut

 , 750 ml

 Germany,



 9912019112



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratener Seeteufel mit gedünsteten Zuckererbsen und Madras-Curry-Schaum

Escabeche-Sülze mit Sardine, Bouchot-Muscheln und Dill

Terrine von Kaninchen und Sellerie und gemischtem Blattsalat

Tasting review

by Marian Henß on 15.08.2024

Steffen Mugler stammt aus einer Winzerfamilie in Gimmeldingen. Über 10 Jahre war er im VDP Weingut »Kurt Mugler« verantwortlich für den An-und Ausbau der Weine. Während dieser Zeit gründete er mit Michael Andres 1989 die Sektkellerei »Andres und Mugler«. 2002 übernahmen Daniela und Steffen Mugler das Weingut »Manfred Schädler« in Maikammer, das sie modernisieren, aber auch in seiner Tradition als Familienweingut weiterführen. Er ist der Überzeugung, dass nur mit der ökologischen Produktion langfristig erstklassige Weine erzeugt werden können. Neben der guten Zusammenarbeit mit der Sektkellerei Andres und Mugler starten wir nun eine exklusive Linie mit Steffen Mugler. Das „Kirchenstück“ aus dem Jahr 2015 war der erfolgreiche Anfang. Nun wird die Linie durch weitere Weine ergänzt. Alle Weine zeichnet ein außergewöhnliches Preis-Genuss-Verhältnis aus.

Farbe:

Bei sehr aktiver Perlage von mittlerer Größe strahlt ein sattes Zitronengelb mit deutlichen rotgoldenen Reflexen aus dem Glas

Nase:

Die Nase wirkt zunächst einladend und offen, fruchtige als auch würzige Aromen stechen hervor. Der Wein zeigt auch deutlich, die Spuren der Herkunft. Er wirkt dunkel, kalkig und linear. Man scheint die Steine im Untergrund hier wahrnehmen zu können. Mit Würze unterlegt zeigt er uns Hagebutte, Sauerkirsche und rote Johannisbeere. Die Würze würde ich mit Zimt, Nelke und rotem Pfeffer beziffern. Frische Kräuter kommen auf belebende Art und Weise hinzu. Eine weitere Dimension verschafft er sich durch die Aromen getrockneter Kräuter. Salbei, Minze, Petersilie und Majoran sind hier die nennenswerten Vertreter. Seine heftige Seite steht noch ein wenig in der zweiten Reihe. Sehr wohl wahrzunehmen, aber aufgrund seiner steinigen Struktur deutlich weniger vordergründig.

Gaumen:

Am Gaumen weiß er direkt zu überzeugen. Er verläuft kerzengerade und rasiert den Gaumen förmlich. Seine druckvolle Säurestruktur bahnt sich den Weg. Der Schmelz des Mousseux haftet sich mit an die Säure an und wird hierhergeholt. Schmelz und Säure agieren hier auf Augenhöhe. Sobald diese beiden das Feld räumen, ist Platz für seine klare, mineralische Struktur. Mit Ecken und Kanten. Elegant und kühl. Die Frucht und Kräuterwürze kommen dann im Nachhall wieder zur Geltung.