

 **M. Schädler – Steffen Mugler**

Cuvée Blanc

 , 750 ml

 Germany,

 9912019111

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food reccomendations

from Marian Henß

Zucchini-Carbonara mit Grana Padano

Gebeizte Forelle mit Meerrettich-Sahne-Sauce und geröstetem
Sauerteigbrot

Backhendl mit Feldsalat und gesalzener Gurken

Tasting review

by Marian Henß on 06.08.2024

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 zeichnen ein außergewöhnliches Preis-Genuss-Verhältnis aus.

Farbe:

Klares, silbrig glänzendes Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

In diesem jungen Stadium lebt die Cuvée noch von den Aromen der Gärung, was durchaus charmant sein kann. Blüten von Akazie, Apfel, Mandel und Jasmin. Er ist geprägt von reichlich heller Frucht. Frisch geschnittene Conference-Birne, gelbe und grüne Äpfel und weiße Johannisbeere. Die herbe Apfelnote kombiniert der Wein sehr gut mit Zitronenabrieb. Die floralen Noten bleiben lange haften und sorgen für Eleganz. Frisch gehackte Mandeln und zarte Anklänge von Salzgebäck bauen sich auf. Zitronenmelisse, Salbei, Minze und Kerbel sorgen für eine leichte Kräuterbrise.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich charmant, elegant, hell und klar. Ein sehr sauberer Wein, der ein wenig von hefigen Nuancen geküsst ist. Ein zarter Schmelz umgarnt dabei seine moderate Säurestruktur. Er zieht sich in die Länge und lässt die Frucht immer wieder aufkeimen. Im Abgang zeigt er ein leichtes Bitter mit nussigen Komponenten. Das bietet der Frucht dann auch wieder neue Möglichkeiten der Entfaltung. Im Nachhall wirken die Kräuter belebend.