

 **M. Schädler – Steffen Mugler**

# *Cuvée Fleur*

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019097

 Cabernet Blanc, Scheurebe

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Austern vietnamesischer Art mit Fish Sauce und**

**Koriander**

(Meeresfrüchte)

**Mango-Papaya-Salat mit Chili-Hähnchen**

(Geflügel)

**Gebeizter Saibling mit grünem Spargel und**

**Johannisbeerstrauchöl-Vinaigrette**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.05.2024

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit grünen Einschlüssen

Nase:

Cuvée Fleur ist lautstark und intensiv mit Frucht bestückt. Eine große Vielfalt exotischer Aromen präsentiert er hier in Form von Maracuja, Mango und Cantaloupe-Melone. Kaffir-Limettenblätter als auch Bergamotte und Amalfi-Zitrone samt ihrem Abrieb versetzen ihm einen herben Frischekick. Auch heimische Früchte finden sich in diesem Füllhorn an Aromen wieder. Pfirsich, Apfel, Birne und Quitte. Dazu sammeln sich reichlich weiße Blüten im Glas an. Margerite, Apfel, Jasmin und Akazie finde ich in der Nase wieder. Auch reichlich grüne Akzente kann er setzen. Koriander, Zitronengras und Minze verliehen ihm ein fernöstliches Flair mit reichlich Energie.

Gaumen:

Mit jedem Schluck bringt er Frucht, Frische und Energie zugleich. Dabei steht seine Frucht total im Saft und strotzt nur so vor Vitalität. Bei moderater, aber sehr essenzieller Säurestruktur streckt er sich in die Länge. Seine Frucht ist dabei immer kompakt und präzise herausgearbeitet. Ein Wein mit Anspruch und Güte, ohne zu fordern. Ein guter Schluck Wein für jeden Moment.