

# M. Schädler – Steffen Mugler

## *Mugler Meunier Sekt Brut*

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 Sekt

 9912019112

 Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von 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

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.08.2024

## **Info:**

Pinot Meunier oder Schwarzriesling bildet die Grundlage für rassige, würzige Schaumweine.

Geplant war dieser als Dosage Zero, also ein Bereich, der bis zu 3g/l Restzucker zulässt.

Wein ist ein Naturprodukt und gerade bei der zweiten Gärung oder dem Hefelager kann es zu Schwankungen beim Restzucker kommen. Die Werte schwanken innerhalb der Charge von 3,4g/l bis zu 6g/l. der Großteil der Charge ist jedoch in dem niedrigeren Bereich angesiedelt und zeigt sich konsequent trocken und geradlinig.

Es wird eine zweite Charge aus dieser Ernte folgen, die dann deutlich länger auf der Hefe reifen wird.

## **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 nennendwerten Vertreter. Seien hefige 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 hierhergezogen. 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.