



M. Schädler – Steffen Mugler

Mugler Cuvée -R- Rotwein



2023, 750 ml



Deutschland, Pfalz



9912019124

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gemüse-Quiche (vegetarisch)

Burger

Pasta mit Hackfleisch-Sugo

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.11.2025

Info zum Weingut:

Im Jahre 2002 übernahmen Steffen und Daniela Mugler das Weingut Schädler in Maikammer. Der Betrieb wurde modernisiert, dabei wurden die Strukturen des Familienbetriebes erhalten und auf biologisch-biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. Für Muglers steht der Rhythmus der Natur an oberster Stelle, ausgehend von der Grundlage allen Lebens: den Böden. Die Reben im Sinne einer natürlichen Kreislaufwirtschaft zu stärken, ist die Voraussetzung für bestes Lesegut für beste Weine. Von der Lese bis zum Ausbau erfolgen alle Schritte in Handarbeit.

Info zum Wein von Steffen Mugler:

Cuvée aus 50% Satin Noir (Zukunftswein/Piwi siehe dort) Die Trauben werden am Schluss der Weinernte gelesen und bekommen somit die perfekte Stockreife (Ich habe mir zur Aufgabe gemacht die Piwis nach vorne zu bringen und stecke da gerne Energie rein – brauche natürlich auch Unterstützung) + 50% St Laurent. Maischevergoren in der offenen Bütte und von Hand gestoßen. Danach im Holzfass gelagert bis zur Abfüllung.

Farbe:

Tiefdunkles Violetrot.

-

Nase:

Die Cuvée R von Mugler duftet saftig und sinnlich nach süßen dunklen Kirschen, Blaubeeren, Cassis und dunklen Blüten. Unterlegt ist das Ganze von Hibiskus, Rosmarin, Thymian, Zedernholz, Zimt und einem Hauch Kakao. Man bekommt sofort Lust auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Die saftige Nase wird am Gaumen wunderschön bestätigt, die zarte Fruchtsüße vereint sich mit moderater Säure und geschliffenem Gerbstoff. Ein echter Spaßmacher für den entspannten Feierabend, perfekt zu bodenständiger, unkomplizierter und herzhafter Küche. Sehr gutes Preis-Werte Verhältnis.