

 **M. Schädler – Steffen Mugler**

Pi:we Sauvignier Gris

 2020, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019094

 Sauvignier Gris

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Fenchel-Pastinaken-Birnen-Tarte

(Gemüse & Vegetarisch)

Hähnchen mit indischem Gewürz-Chutney,

Ahornsirup und Ingwer

(Geflügel)

Gebratene Steinpilze mit Backapfel und

Frühlingszwiebel

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 10.01.2023

Information zum Wein

Der Souvignier Gris steht im Weingarten von Steffen Mugler, der das Projekt mit Andreas Schumann (Odinstal) und Götz Drewitz (Vinaturel) begonnen hat. Die ganzen Trauben wurden spontan vergoren und länger auf der Maische belassen. Die Gärung wie auch der Ausbau erfolgten halb im Edelstahl mit ganzen Beeren und halb in der georgischen, im Muglers Garten vergrabenen Quevri auf der entrappten Maische. Beide Partien wurden nach einem Jahr von der Maische getrennt und zu einer Cuvée zusammengebracht. Die Füllung wurde unfiltriert, jedoch in diesem Jahr mit einem marginalen Zusatz von Schwefel durchgeführt.

Farbe

Bronzefarben

Nase

Idealerweise schüttet man den Wein in eine Karaffe. Dann bekommt der *PI:WE Souvignier Gris* den notwendigen Raum zur Entfaltung und er beginnt, nach mürben Äpfeln, Birnen und Birnenquitten zu duften. Dazu kommen Noten von etwas Hefe, Wachs und etwas Hopfen. Bei mir bleibt der Duft eines frisch gebackenen Apfelkuchens hängen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der 2020er *PI:WE Souvignier Gris* klar und spannungsvoll mit einer deutlichen Fruchtkomponente von reifem Kernobst. Eigentlich auszeichnen tut er sich aber durch das Mundgefühl, die Textur, die feine Süße der Hefe und des trockeneren Charakters. Trockenextrakt und etwas Gerbstoff sorgen für eine angenehme Textur in diesem Wein, der durchaus Kraft, Körper und Schmelz besitzt. Die Anlagen sorgen dafür, dass man den Wein hervorragend als universalen Essensbegleiter einsetzen kann.