

 **M. Schädler – Steffen Mugler**

Cuvée Blanc

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019098

 Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Gemügesticks mit Kräuterquark Dip

(Gemüse & Vegetarisch)

Caesar Salad mit Pute Schinkentoast mit Ananas

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

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 zeichnet ein außergewöhnliches Preis-Genuss-Verhältnis aus.

Farbe:

Helles, strahlendes Goldgelb mit zarten silbrigen Reflexen.

Nase:

Die 2022er Cuvée Blanc aus Chardonnay und Weißburgunder zeigt sich mit feinem Duft von Birne, Quitte, Zitrus, Ingwer und einem Hauch Ingwer. Ein überaus belebender und animierender Auftakt.

Gaumen:

Frisch und belebend lautet das Credo am Gaumen, wo sich die helle Frucht mit anregender Säure und dezenter Würze verbindet. Der perfekte Spassmacher von dem man gerne das eine oder andere Glas mehr trinkt, gerne auch in Kombination zu unkomplizierter Küche.