

M. Schädler – Steffen Mugler

Cuvée Blanc

 2024, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019121

 Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot
Gris/Grauburgunder, Souvignier Gris

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Forelle Müllerin

gratinierter Ziegenkäse mit buntem Blattsalat und Blütenhonig

Poularde in Pilzrahm und Schupfnudeln



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.07.2025

Info:

Die Cuvée Blanc bildet eine grundsolide Basis für die Weine von Steffen Mugler. Konsequent trocken ausgebaut und ein klarer, präziser Vertreter und damit auch synchron zu der Stilistik des Weingutes. Es gibt keinen Grund hier von seiner Linie abzuweichen.

Der Ausbau erfolgt im Stahltank und ist auf der Grundlage soliden Handwerks mit hoher Traubenqualität gebildet.

Cuvée Blanc besteht in 2024 aus 78% Weißburgunder, 12% Souvignier gris und 10% Grauburgunder.

In einem sehr ausgewogenen Verhältnis aus 5,6g/l Weinsäure sowie 5g/l Restzucker

Früh gefüllt am 25.2.2025

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit hellen Reflexen

Nase:

Klar und präzise, geprägt von frischer Birne und saftigen Zitrusnoten. Zarte Aromen weißer Blüten verleihen dem Duft Leichtigkeit, während ein Hauch von reifem Apfel und feine Mandelanklänge Tiefe und Eleganz bringen. Alles wirkt zurückhaltend, kühl und schnörkellos – ein klassischer Ausdruck der Pfälzer Frische.

Gaumen:

Schlank und ausgewogen mit feiner Frucht und lebendiger Säure. Am Gaumen zeigt sich eine deutliche mineralische Ader, die in eine zarte salzige Note im Abgang übergeht. Der mittlere Körper sorgt für Substanz, ohne an Leichtigkeit zu verlieren – harmonisch, elegant und sehr animierend.