

 **M. Schädler – Steffen Mugler**

# *Mugler Riesling trocken*

 2024, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019117

 Riesling



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Spargelcreme Suppe mit gerösteter Birne und Mandeln(vegetarisch)

Gebeizte Forelle mit Apfel-Kräuterschmand und Weißbrot Chip

Medaillons vom Schwein mit Riesling Sauce, Karotten-Erbsen-  
Gemüse und Risolée Kartoffeln

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.03.2025

## **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.

## **Farbe:**

Helles Gelb mit deutlichen silbrigen Reflexen und zarten grünen Noten.

## **Nase:**

Hellfruchtig und erfrischend strömt es aus dem Glas hervor, Zitrone, Limettenabrieb, grüner Apfel tanzen zusammen mit hellen Blüten den Reigen untermauert von feiner Mineralität.

## **Gaumen:**

Auf der Zunge paart sich die feine Frucht mit salziger Anmutung und einer knackigen Säure, die perfekt in den Fruchtschmelz eingebettet ist. Der Speichelfluss wird unmittelbar angeregt und man freut sich mit jedem Schluck auf ein weiteres Glas, was der moderate Alkohol von nur 11,5Vol% noch zusätzlich unterstützt. Klasse Preis-Werte Verhältnis!