

PEER F. HOLM WINE BLOGGER

http://pfholm.blogspot.com/2009/09/fritz-muller-perlwein-trocken-12.html
September 2009

Fritz Müller Perlwein trocken, 12%

Letzte Woche bekam ich eine Flasche geschickt. Witziges Etikett. Witziger Name. „Fritz Müller“ Perlwein Müller-Thurgau trocken.

Verpackt in einer grünen Burgunderflasche mit schwarz-weißem Etikett (welches erst einmal recht irritierend aussieht) und einem anwendungsfreundlichen Schraubverschluss.

Die beiliegenden Informationen habe ich mir erstmal nicht angesehen. Aber alleine schon das Design machte mich neugierig.

Im Glas überrascht mich zunächst die recht feine Perlage. Von der Farbe her ein blasses Strohgelb mit leicht grünen Reflexen.

In der Nase eine zarte Fruchtaromatik die fast schon in die exotische Richtung geht, dezent florale Noten und etwas Muskat.

Am Gaumen zunächst wieder die gut eingebundene Perlage, die auch einen erfrischenden Eindruck vermittelt. Eine leichte Restsüße macht den Fritz (so wie er genannt werden will) zugänglich und betont die Frucht auf angenehme Weise. Süße und Säure sind insgesamt ausbalanciert. Ein Wein mit einer klaren Linie. Verständlich für den Einsteiger und doch mit Ausdruck, um sich von der Masse der Proseccis, Perlweine und ähnlicher Produkte nicht nur vom Etikett her abzuheben.

Alles in allem ein Wein der Spaß macht. Lecker! Cooler Partydrink.

Neugierig geworden habe ich mir nun auch die Fritz Müller Website angesehen. Nicht erschrecken. Der Bildschirm ist nicht kaputt. Die Website ist ebenso layoutet wie die Flasche ...

Hinter Fritz stecken also der Münchner Weinhändler Guido Walter und der rheinhessische Winzer Jürgen Hofmann. Aber lesen könnt Ihr selber.

Was mir auf der Website noch besonders aufgefallen ist, sind die „Benutzerhinweise“. Man mag zunächst an den Beipackzettel von Medikamenten denken, wenn man den Titel liest. Umso mehr überraschte mich das, was sich dahinter eröffnet: Vorschläge, wie man Fritz trinken kann.

Nein. Hier gibt es keine Speiseempfehlungen und sonstige Ratschläge. Frisch von der Leber weg heißt es hier gleich, dass Guido den Fritz am liebsten „on the Rocks“ trinkt. Etliche weitere Möglichkeiten sind aufgeführt, so dass man sich am besten gleich eine Kiste bestellt, um alles auszuprobieren. Notfalls kann man Fritz aber auch ganz klassisch „old fashioned“ trinken: Pur im Sektglas.



PROLOG

Life is good!

Ich habe nur dieses eine Leben, daher nehme ich es so, wie es ist. Und sehe es positiv! Warum sollte ich es mir selber schwer machen und schwarz sehen? Positiv dankbar, positiv gestimmt, geht vieles leichter und letztendlich erfolgreicher.

Do what you like.
Like what you do.

11. SEPTEMBER 2009

Fritz Müller Perlwein trocken, 12%

Letzte Woche bekam ich eine Flasche geschickt. Witziges Etikett. Witziger Name. *Fritz Müller* Perlwein Müller-Thurgau trocken.



Verpackt in einer grünen Burgunderflasche mit schwarz-weißem Etikett (welches erst einmal recht irritierend aussieht) und einem anwendungsfreundlichen Schraubverschluss.

Die beiliegenden Informationen habe ich mir erstmal nicht angesehen. Aber alleine schon das Design machte mich neugierig.

Im Glas überrascht mich zunächst die recht feine Perlage. Von der Farbe her ein blasses Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. In der Nase eine zarte Fruchtaromatik die fast schon in die exotische Richtung geht, dezent florale Noten und etwas Muskat. Am Gaumen zunächst wieder die gut eingebundene Perlage, die auch einen erfrischenden Eindruck vermittelt. Eine leichte Restsüße macht den Fritz (so wie er genannt werden will) zugänglich und betont die Frucht auf angenehme Weise. Süße und Säure sind insgesamt ausbalanciert. Ein Wein mit einer klaren Linie. Verständlich für den Einsteiger und doch mit Ausdruck, um sich von der Masse der Proseccis, Perlweine und ähnlicher Produkte nicht nur vom Etikett her abzuheben. Alles in allem ein Wein der Spaß macht. Lecker! Cooler Partydrink.

Neugierig geworden habe ich mir nun auch die Fritz Müller Website angesehen. Nicht erschrecken. Der Bildschirm ist nicht kaputt. Die Website ist ebenso layoutet wie die Flasche ... Hinter Fritz stecken also der Münchner Weinhändler Guido Walter und der rheinhessische Winzer Jürgen Hofmann. Aber lesen könnt Ihr selber.

Was mir auf der Website noch besonders aufgefallen ist, sind die „Benutzerhinweise“. Man mag zunächst an den Beipackzettel von Medikamenten denken, wenn man den Titel liest. Umso mehr überraschte mich das, was sich dahinter eröffnet: Vorschläge, wie man Fritz trinken kann.

Nein. Hier gibt es keine Speiseempfehlungen und sonstige Ratschläge. Frisch von der Leber weg heißt es hier gleich, dass Guido den Fritz am liebsten „on the Rocks“ trinkt. Etliche weitere Möglichkeiten sind aufgeführt, so dass man sich am besten gleich eine Kiste bestellt, um alles auszuprobieren. Notfalls kann man Fritz aber auch ganz klassisch „old fashioned“ trinken: Pur im Sektglas.

HERGESTELLT VON WINELOM AM 12. 9. 2009
LAGE: DEUTSCHLAND, MOERHARTS, WEIN

ÜBER MICH



WEIN ist ein großer und wichtiger Bestandteil meines Lebens. Mehr dazu auf meiner Website

www.wein-und-wissen.de

NEW APRIL VOLLENDUNG ANZEIGEN
JOIN WINE BLOGGERS CONFERENCE



WINEBLOGGER INFO



TWITTER UPDATES

- @danielhalla Danke für den Tipp. Wird mal schauen. [good 2 know](#) [good 2 know](#)
- @danielhalla Sync von Notizen würde mir gerätübergreifendes Arbeiten (PC, Notebook, Handy) erleichtern. Outlook ist bei Notizen auch schwach [about 2 know](#) [good 2 know](#)
- @danielhalla gibt es auch (oder wird es geben) ein Sync der Notizen? das fehlt mir arg ... [good 2 know](#) [good 2 know](#)
- @danielhalla Charn besteht ja



OpenWine Consortium
OWC is a global wine industry association, fostering the leading online wine business network, on...

Twitter Updates
View OpenWine Consortium

NETWORK BLOGS



WEIN-PLUS NEWS

- 17. Weinmesse Millesimo Rio - Fachmesse für Wein aus biologischem Anbau
- 17. Blue Cognac verkauft
- Outsourcing bei Christie's
- Sauerstoff-Management für die Weinbranche
- Weinbau Südtirol - Wein entdeckt

Peer F. Holm

