

## BONGUSTO.DE

http://www.bongusto.de/magazin/wein/weintipp-fuer-oktober-119517#id2  
Oktober 2009

## Weintipp für Oktober

...

### Fritz Müller – der Wein

Der Weißwein, den ich Ihnen, liebe User, empfehlen möchte, hat nichts mit Herbst oder kompliziert zu tun. Ihn könnte man das ganze Jahr über trinken, so süffig, so erfrischend ist er. Im Grunde stellt er das genaue Gegenteil des Tannat dar: ein unangestrenzter Weißwein, feinblumig, zart, leicht perlend und nicht ganz trocken (obwohl trocken auf dem Etikett steht).

Fast ein Softdrink. Gut gekühlt und ohne das blöde Marketingdeutsch, das diesen Wein begleitet („...für Menschen, die Wert auf Trends, Image und Style legen, denen aber gleichzeitig Individualität und Kreativität wichtig sind...“) ist dieser Wein ein köstliches Zwischendurch-Getränk. Salat-Vegetarier und Soja-Fans wird er auch zum Essen schmecken, so sie Alkohol nicht generell verabscheuen.

### Deutsche Antwort auf den Prosecco

Fritz Müller, wie der Wein heißt, ist ein Phantasienamen. Er signalisiert: Dieser Wein kommt aus Deutschland. Er ist die deutsche Antwort auf den Prosecco. So jedenfalls möchte ihn Jürgen Hofmann, der junge Winzer, verstanden wissen. Hofmann, im neuen Gault Millau-Weinführer 2009 als „Aufsteiger“ geehrt, stammt aus Appenheim in Rheinhessen.

Dort befinden sich seine knapp zehn Hektar, in denen auch viel Müller-Thurgau steht. Statt aus dieser Sorte blumige, liebliche Spätlesen zu machen, die keiner trinken will, hat er sich entschlossen, aus dieser schlecht beleumundeten Traube den „Fritz Müller“ zu kreieren. Und die Traube dankt es ihm. Richtig angebaut und vinifiziert, wird aus ihr ein Wein, der buchstäblich jedem schmeckt.

2008 Fritz Müller, Müller-Thurgau Perlwein trocken, Weingut Jürgen Hofmann, Appenheim

Bezug: [www.galeriakaufhof.de](http://www.galeriakaufhof.de)  
Preis: 5,99 Euro



### Weintipp für Oktober



Spätestens im Herbst müssen wir begreifen, uns über die Rotweine Cocktails zu machen, die wir im Winter trinken wollen. Das Angebot ist groß, der Geldbeutel schmerzt, die Vorstellung, an langen Winterabenden ohne Tropfen dabei zu sitzen, wenig erbaulich. BonGusto-Experte Jens Priewe hat Weine von nah und fern gefunden, die uns dunkle Herbstabende schmackhaft machen werden.

- Unbekanntes Weinparadies
- Ein Tannat mit Ecken und Kanten
- Fritz Müller – der Wein
- Deutsche Antwort auf das Prosecco

Arbeits:  korrigieren  melden  erstellen  drucken  drucktest

#### Unbekanntes Weinparadies

Uruguay ist den meisten als Weinland unbekannt – mir auch, bis vor wenigen Jahren. Doch aus Uruguay kommen vorzügliche Weine! Vor allem Rot. Die meisten sind aus der Rebsorte Tannat gewonnen, die aus Europa stammt und heute nur noch im Süden Frankreichs ein beachtliches Dasein fristet. In Uruguay findet die Rebsorte bessere, fast ideale Bedingungen vor, zumindest im Norden des kleinen Landes, nahe der Grenzen zu Brasilien und Argentinien. Salta heißt das beste Tannat-Gebiet. Es liegt 500 Kilometer von der Hauptstadt Montevideo entfernt. Dort tut es viel wärmer als in Europa, so dass die Tannat-Traube regelmäßig ausreift kann.

#### Ein Tannat mit Ecken und Kanten

Der Tannat aus dem kleinen Familienweingut von Héctor Stagnari ist von fast schwarzer, undurchsichtiger Farbe, aber der harte Getrost, der bei anderen Weinen am Gaumen manchmal so unangenehm wirkt, ist in diesem Fall weich. So fließt der „Premier“ relativ leicht über die Zunge. Er schmeckt ein bisschen erdig, manche sagen auch ledig, was bei Rotweinen aber positiv gemeint ist.

Im Hintergrund blüht der typische Fruchtgeschmack auf vor allem Himmlsbeere, dazu ein Hauch von schwarzer Johannisbeere. Sicher, dieser Wein wird nie ein Everybody's Darling werden. Dazu ist er zu almodisch. Wer aber kräftige, kompakte trockene Rotweine liebt und sich von Ecken und Kanten, die er den Weintrinker spüren lässt, nicht abschrecken lässt, wird sich schnell mit diesem Tannat anfreunden. Auch des Presses wegen. Zu einem Gläschen oder einem Schnitzbrot passt er perfekt.

2008 Tannat „Premier“, Bodegas H. Stagnari, La Piedad-Castaflores, Uruguay  
Bezug: [www.bonweinen.de](http://www.bonweinen.de)

Preis 6,90 Euro (Versand 6 Euro, ab 150 Euro frechtfrei)

#### Fritz Müller – der Wein

Der Weißwein, den ich Ihnen, liebe User, empfehlen möchte, hat nichts mit Herbst oder kompliziert zu tun. Ihn könnte man das ganze Jahr über trinken, so süffig, so erfrischend ist er. Im Grunde stellt er das genaue Gegenteil des Tannat dar: ein unangestrenzter Weißwein, feinblumig, zart, leicht perlend und nicht ganz trocken (obwohl trocken auf dem Etikett steht).

Fast ein Softdrink. Gut gekühlt und ohne das blöde Marketingdeutsch, das diesen Wein begleitet („...für Menschen, die Wert auf Trends, Image und Style legen, denen aber gleichzeitig Individualität und Kreativität wichtig sind...“) ist dieser Wein ein köstliches Zwischendurch-Getränk. Salat-Vegetarier und Soja-Fans wird er auch zum Essen schmecken, so sie Alkohol nicht generell verabscheuen.

#### Deutsche Antwort auf den Prosecco

Fritz Müller, wie der Wein heißt, ist ein Phantasienamen. Er signalisiert: Dieser Wein kommt aus Deutschland. Er ist die deutsche Antwort auf den Prosecco. So jedenfalls möchte ihn Jürgen Hofmann, der junge Winzer, verstanden wissen. Hofmann, im neuen Gault Millau-Weinführer 2009 als „Aufsteiger“ geehrt, stammt aus Appenheim in Rheinhessen.

Dort befinden sich seine knapp zehn Hektar, in denen auch viel Müller-Thurgau steht. Statt aus dieser Sorte blumige, liebliche Spätlesen zu machen, die keiner trinken will, hat er sich entschlossen, aus dieser schlecht beleumundeten Traube den „Fritz Müller“ zu kreieren. Und die Traube dankt es ihm. Richtig angebaut und vinifiziert, wird aus ihr ein Wein, der buchstäblich jedem schmeckt.

2008 Fritz Müller, Müller-Thurgau Perlwein trocken, Weingut Jürgen Hofmann, Appenheim

Bezug: [www.galeriakaufhof.de](http://www.galeriakaufhof.de)  
Preis: 5,99 Euro



**Jens Priewe**  
Nachricht schreiben  
Verfasst am 02. Oktober 2009

**Bewertung:**  
☆☆☆☆  
(0 Bewertungen)

**Arbeits:**  
 melden  
 drucken  
 drucktest