

Was erlaube Schpriiitz???

Es war der Squadra Azzurra wohl nicht unverschämt genug, dass sie 2006 die DFB-Elf in letzter Minute aus dem Halbfinale kickte. Von wegen. Denn nachdem die Italo-Boys unsere Männer haben auflaufen lassen, strapazieren sie jetzt auch noch unsere Frauen! Sie gelüsten, jedes Münchner Mädels durch ein tückisch-trendiges Teufelszeug zuerst gefügig und dann abhängig zu machen: mit der Prosecco-Partybrause Spritz.

Der typische Prosecco Frizzante für 1,49 Euro aus dem Supermarkt ist ein perlender Wein mit niedrigem Kohlensäuregehalt. Bei dessen Herstellung wird häufig einem seichten Stillwein durch Anwendung von Druck Kohlendioxid hinzugesetzt. Das Ergebnis kommt geschmacklich meist dem eingeschlafener Füße gleich und wird als Spritz mit Aperol vermischt immerhin ein bisschen aus seiner apathischen Leichenstarre erweckt.

Aktuell steht dieser Afterwork-Alkopop gerade beim anderen Geschlecht ganz hoch im Kurs. Und da München voller Zampanos und desillusionierter Singles ist, die sich bevorzugt mit pappigem Prosecco aphrodisieren, werden ständig tonnenweise unreife Schädelspalter von Veneto aus über die Alpen exportiert. Derweil gibt es hierzulande weitaus prickelndere Alternativen. Guido Walter, umtriebiger Münchner Weinhändler, und der aufstrebende Jungwinzer Jürgen Hofmann aus Rheinhessen haben mit ihrem sensationell saftigen Perlwein Made in Germany eine zeitgemäße und qualitativ äußerst ansprechende Antwort auf das italienische Massen-Pendant parat. Fritz Müller nennen sie ihre lässig nach Birnen und Pfirsich duftende, sich am Gaumen frisch-mineralisch präsentierende Kreation mit der feinen Perlage. Gekeltert wurde Fritz Müller aus der zu Unrecht verschrienen Rebsorte Müller-Thurgau. Früher wurden daraus Riesenmengen simpel-süßer Spätlesen gewonnen. Reduziert man aber die Erträge und verwendet wie Hofmann nur ausgereiftes, gesundes Traubengut von sehr alten Rebstöcken, entsteht herrlich-ehrllicher Trinkspaß. So, der Weinbrandt hat für heute genug geschimpft und gepriesen. Finito. Oder wie ein italienischer Kammerjäger sagen würde, wenn er erfolgreich alles Ungeziefer erledigt hat: Schabe fertig!

Der Weinbrandt rät:

Fritz Müller Perlwein (0,75 Liter , 5,99 Euro) // www.fritzmuellerm.com

WAS ERLAUBE
SCHPRIIITZ???



Es war der Squadra Azzurra wohl nicht unverschämt genug, dass sie 2006 die DFB-Elf in letzter Minute aus dem Halbfinale kickte. Von wegen. Denn nachdem die Italo-Boys unsere Männer haben auflaufen lassen, strapazieren sie jetzt auch noch unsere Frauen! Sie gelüsten, jedes Münchner Mädels durch ein tückisch-trendiges Teufelszeug zuerst gefügig und dann abhängig zu machen: mit der Prosecco-Partybrause Spritz.

TEXT: CHRISTOPH BRANDT

Der typische Prosecco Frizzante für 1,49 Euro aus dem Supermarkt ist ein perlender Wein mit niedrigem Kohlensäuregehalt. Bei dessen Herstellung wird häufig einem seichten Stillwein durch Anwendung von Druck Kohlendioxid hinzugesetzt. Das Ergebnis kommt geschmacklich meist dem eingeschlafener Füße gleich und wird als Spritz mit Aperol vermischt immerhin ein bisschen aus seiner apathischen Leichenstarre erweckt. Aktuell steht dieser Afterwork-Alkopop gerade beim anderen Geschlecht ganz hoch im Kurs. Und da München voller Zampanos und desillusionierter Singles ist, die sich bevorzugt mit

pappigem Prosecco aphrodisieren, werden ständig tonnenweise unreife Schädelspalter von Veneto aus über die Alpen exportiert. Derweil gibt es hierzulande weitaus prickelndere Alternativen. Guido Walter, umtriebiger Münchner Weinhändler, und der aufstrebende Jungwinzer Jürgen Hofmann aus Rheinhessen haben mit ihrem sensationell saftigen Perlwein Made in Germany eine zeitgemäße und qualitativ äußerst ansprechende Antwort auf das italienische Massen-Pendant parat. Fritz Müller nennen sie ihre lässig nach Birnen und Pfirsich duftende, sich am Gaumen frisch-mineralisch präsentierende Kreation mit der feinen Perlage. Gekeltert wurde Fritz Müller aus der zu Unrecht verschrienen Rebsorte Müller-Thurgau. Früher wurden daraus Riesenmengen simpel-süßer Spätlesen gewonnen. Reduziert man aber die Erträge und verwendet wie Hofmann nur ausgereiftes, gesundes Traubengut von sehr alten Rebstöcken, entsteht herrlich-ehrllicher Trinkspaß. So, der Weinbrandt hat für heute genug geschimpft und gepriesen. Finito. Oder wie ein italienischer Kammerjäger sagen würde, wenn er erfolgreich alles Ungeziefer erledigt hat: Schabe fertig!



DER WEINBRANDT RÄT:

FRITZ MÜLLER PERLWEIN (0,75 LITER, 5,99 EURO) // WWW.FRITZMUELLER.FM

CURT VERLOST 3 FLASCHEN. EINFACH E-MAIL MIT BETREFF „FRITZ MÜLLER“ AN ICHWILLGEWINNEN@CURT.DE