

ALLGEMEINE HOTEL- UND GASTRONOMIE-ZEITUNG

6. Februar 2010 . Nr. 6, S. 18

Fischers Wein-Tip: Frischer und fruchtiger Fritz

Suchen Sie einen echten „Gute-Laune-Stoff“ mit herrlich erfrischender Kohlensäure und zarter Fruchtsüße, den man bedenkenlos als Aperitif servieren, aber auch ohne weiteres solo genießen kann?

Der innovative Winzer Jürgen Hofmann aus Appenheim hat - angeregt von dem Münchner Weinhändler Guido Walter, rheinhessischen Müller-Thurgau zum Prickeln gebracht.

Für den „Fritz Müller“ wird ausschließlich gesundes, vollreifes Lesegut verarbeitet. Das findet Jürgen Hofmann problemlos, weil die Nachfrage für Müller-Thurgau seit Jahren rückläufig ist. Die Trauben stammen von bis zu 40 Jahre alten Rebstöcken. Damit wird eine natürliche Ertragsreduzierung erreicht - das Geheimnis hinter den verführerischen Fruchtaromen.

Großen Spaß bereitet auch die Aufmachung der Flasche. Das gestreifte Etikett springt sofort ins Auge und gibt dem Produkt einen frechen Anstrich.

Christina Fischer

Fischers Wein-Tipp

Frischer und fruchtiger Fritz



Suchen Sie einen echten „Gute-Laune-Stoff“ mit herrlich erfrischender Kohlensäure und zarter Fruchtsüße, den man bedenkenlos als Aperitif servieren, aber auch ohne weiteres solo genießen kann? Der innovative Winzer Jürgen Hofmann aus Appenheim hat - angeregt von dem Münchner Weinhändler Guido Walter, rheinhessischen Müller-



Christina Fischer
ist Weinexpertin und
betreibt in Köln das
Restaurant Fischers
Weingenuß
und Tafelfreuden

Thurgau zum Prickeln gebracht. Für den „Fritz Müller“ wird ausschließlich gesundes, vollreifes Lesegut verarbeitet. Das findet Jürgen Hofmann problemlos, weil die Nachfrage für Müller-Thurgau seit Jahren rückläufig ist. Die Trauben stammen von bis zu 40 Jahre alten Rebstöcken. Damit wird eine natürliche Ertragsreduzierung erreicht - das Geheimnis hinter den verführerischen Fruchtaromen. Großen Spaß bereitet auch die Aufmachung der Flasche. Das gestreifte Etikett springt sofort ins Auge und gibt dem Produkt einen frechen Anstrich.

Bernhard und Inge Kirsten erzeugen in Klüsserath an der Mosel seit Jahren hochwertige Sekte mit tiefgründigem, weinigem Geschmack. Endlich ein Schaumwein mit anregenden, reifen, vollmundigen Fruchtaromen, wie ein ganzer Korb voller reifer Pfirsiche, Äpfel und Mandarinen, ein Schaumwein mit der ganzen herrlichen Duftigkeit und eleganten Saftigkeit eines tollen Rieslings. Die erfrischende Kohlensäure wirkt zusätzlich als „Geschmacksverstärker“.

Die Weine: Fritz Müller Perlwein Müller-Thurgau trocken, 6 Euro; Rieslingsekt Brut, Bernhard und Inge Kirsten Klüsserath, Mosel, 11 Euro

Die Bezugsquellen: Walter & Sohn Weinhandlungen, Tel. 089 48058335, info@walterundsohn.de

Bei den Preisen handelt es sich um Endverbraucherpreise. Gastronomen bekommen einen speziellen Rabatt.