

SWR.DE

29.07.2010, <http://www.swr.de/swr1/rp/tipps/essen/weinmann/-/id=446820/nid=446820/did=6678098/1vyhj17/index.html>

Saftig und nett Fritz Müller, Perlwein Müller-Thurgau trocken

Im Fach- und Einzelhandel

Bei dem neuen Szene-Wein spielt der Sorten-Oldie Müller-Thurgau die zentrale Rolle. Vorsicht, das Etikett macht schwindelig und kann Übelkeit auslösen, der Perlwein allerdings nicht. Er ist süffig und saftig und trifft den Geschmack der Masse.

Hat Lieschen Müller einen Bruder? Fritz Müller steht vor mir auf dem Tisch. Diese Flasche! Diese Flasche mit dem Aufdruck „Fritz Müller“ in weiß-schwarz auf schwarz-weißen Streifen. Vorsicht, das Etikett macht schwindelig und kann Übelkeit auslösen. Diesen Perlwein gibt's im Fachhandel aber auch bei Kaufhof, Karstadt und Jacques Weindepot für 6,49 Euro.

Saftig für die Massen

Birne, Grapefruit und etwas Muskat in der Nase. Trocken – die Angabe ist wie beim Sekt relativ. Eher würde ich sagen: süffig gemacht. Etwas brotig, cremig – perlt sehr fein! Dafür, dass die Perlen ja hier, wie bei jedem Perlwein, aus der Pressluftflasche kommen. Saftig und nett - mehr kann man von einem Secco nicht verlangen. Er ist voll auf Massengeschmack (der Münchner) gemacht. Mir könnte er ein bisschen knackiger und frischer sein.

Oldie Müller-Thurgau wird trendy

Guido Walter, Weinhändler aus München, und Jürgen Hofmann, Winzer aus Appenheim Rheinhessen, haben sich den ausgedacht. Ein ganzes Team an Werbe-Profis spielt auch noch eine Rolle. Das ist mal ein ganz ausgeschlafenes Konzept. Interessant, dass ausgerechnet, der Sorten-Oldie Müller-Thurgau dabei die zentrale Rolle spielt. Der stand ja nun gerade gar nicht im Verdacht, irgendwie trendy zu sein. Immerhin gibt's davon genug; 4.300 Ha alleine in Rheinhessen. Das ist so viel wie die Ahr, der Mittelrhein und der Rheingau zusammen an Weinbergen haben.

Werner Eckert

