

VIVIDA - Genuss&Lifestyle

Ausgabe Nov./Dez. 2010, S. 20

Der Weinakademiker, der Jungwinzer und der perlende Trinkspaß Die Prosecco-Alternative: Fritz Müller!

Für den Anstoß sorgte in München Guido Walter, der Wein-fachhändler, Weinakademiker und Sommelier. Für die Initialzündung zuständig waren die an einer Prosecco-Alternative interessierten Kunden. Definiert war das Ziel: Persönliche Vorstellungen bezüglich Qualität, Design und eines „ehrlichen Trinkspaßes“ mit den Erwartungen des Marktes zusammenzuführen. Fehlte nur noch der Ausführende, doch er war bald gefunden: Jungwinzer Jürgen Hofmann im rheinhessischen Appenheim, einer der vom Gault Millau gekürten „Aufsteiger“. Und mit einem Augenzwinkern entstand der urdeutsche Name „Fritz Müller“, in manchem Szene-Lokal längst auf der Karte als „Fritz Spritz“ vermerkt.

Neben Aromen von Grapefruit und Stachelbeere weist der Perlwein die für den Müller-Thurgau typischen Noten von Muskat auf: spritzig, fruchtig, saftig, leicht. Sommelière Christina Fischer: „Ein echter Gute-Laune-Stoff mit herrlich erfrischender Kohlensäure und zarter Fruchtsüße.“ Weinbuchautor Stuart Pigott: „Die deutsche Antwort auf den Prosecco!“ Inzwischen gibt es auch den „Fritz Müller rosa“, die Rosé-Variante aus Portugieser und Spätburgunder. Weiter Information-an: www.fritzmuellerm.com

Ulrich Metzner

WEISSBURGUNDER
Ananas, Birne, Banane, Zitrus, Gummiwäur

WELSCHRIESLING
Apfel, Zitrone, Schale, Mandel, Kirsche (Kern), Rinde, Sellerie (Knolle), Kardamom, Semmelhä, Weintraube, Apfelschale (geschnitten)

ZINFANDEL
Kirsche, Beeren, Feige, Himbeere, Pfirsich, Rinde, Vanille, Orange (Schale), Nelken, Tabak, Pfeffer, Haie, Zimt

ZWEIGEL
Beeren, Kirsche, Walnuss, Banane, Limone, Paprika (grün, gepöfelt), Wacholder, Ritterschokolade

Der Weinakademiker, der Jungwinzer und der perlende Trinkspaß
**Die Prosecco-Alternative:
Fritz Müller!**

Für den Anstoß sorgte in München Guido Walter, der Wein-fachhändler, Weinakademiker und Sommelier. Für die Initialzündung zuständig waren die an einer Prosecco-Alternative interessierten Kunden. Definiert war das Ziel: Persönliche Vorstellungen bezüglich Qualität, Design und eines „ehrlichen Trinkspaßes“ mit den Erwartungen des Marktes zusammenzuführen. Fehlte nur noch der Ausführende, doch er war bald gefunden: Jungwinzer Jürgen Hofmann im rheinhessischen Appenheim, einer der vom Gault Millau gekürten „Aufsteiger“. Und mit einem Augenzwinkern entstand der urdeutsche Name „Fritz Müller“, in manchem Szene-Lokal längst auf der Karte als „Fritz Spritz“ vermerkt. Neben Aromen von Grapefruit und Stachelbeere weist der Perlwein die für den Müller-Thurgau typischen Noten von Muskat auf: spritzig, fruchtig, saftig, leicht. Sommelière Christina Fischer: „Ein echter Gute-Laune-Stoff mit herrlich erfrischender Kohlensäure und zarter Fruchtsüße.“ Weinbuchautor Stuart Pigott: „Die deutsche Antwort auf den Prosecco!“ Inzwischen gibt es auch den „Fritz Müller rosa“, die Rosé-Variante aus Portugieser und Spätburgunder. Weitere Informationen www.fritzmuellerm.com

10 ■ Vivida 11 + 12 2010