

## 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 Initial-zündung 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.“ Weinbuch-autor 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](http://www.fritzmuellerm.com)

Ulrich Metzner

**WEISSBURGUNDER**  
Ananas, Birne, Banane, Zitrus, Gummiwäur

**WELSCHRIESLING**  
Apfel, Zitrus, Schale, Mandel, Kirsche, Kori, Rinde, Sellerie, Kori

**ZINFANDEL**  
Kirsche, Beere, Feige, Himbeere, Pfanne, Rinde, Vanille, Orange, Schale, Nelken, Tabak, Pfeffer, Hefe, Zinn

**ZWIEGELT**  
Beere, Kirsche, Walnuss, Banane, Limone, Paprika, getrocknet, 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 Initial-zündung 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 Information-an: [www.fritzmuellerm.com](http://www.fritzmuellerm.com)

10 ■ Vivida 11 + 12 2010