

DINNERSCOUT.DE

14.12.2010, <http://www.schleissheimforum.de/blog/?p=4179>

FRITZ MÜLLER eine Perlwein Überraschung!

Na es hat in München wieder einmal jemand geschafft ein gutes Produkt in aller Munde zu bringen. Es kurz gesagt der FRITZ, ein Müller Thurgau mit Pfiff, der perlt, prickelt und macht Spaß. Zugegeben ist die sommerliche Jahreszeit die für Fritz mit Sicherheit die bessere wäre, aber auch als Starter für große Menüs lässt er sich einsetzen.

Er soll die deutsche Antwort auf den Prosecco sein! Jürgen Hofmann ein Winzer aus Rheinhessen und Guido Walter, Weinhändler aus München, kreierten den "Fritz".

Der erfrischend fruchtige Perlwein besteht aus der Müller-Thurgau-Rebe, genau so erfrischend ist auch das Motto des Weines "Ehrlicher Trinkspaß". Ehrlich auch alleine deshalb weil sich hier ihr Geldbeutel freut, denn der Fritz ist ein echter Preis-Leistungs-Knaller und kann schlechten und teuren Proseccos locker gegen halten.

Im Daylesford Organic in München feierte kürzlich erst das Initiatorenteam, Guido Walter (Walter & Sohn Weinhandlungen), Timo Thurner (Schmidt/Thurner/von Keisenberg) und Dinah Constantinides. Sie luden uns ein um noch eine weitere Eigenheit zu feiern, nämlich der Fritz Müller (besser gesagt seine Agentur) gewann gleich 2 Design Awards für die Gestaltung der Etiketten und der Verpackung. Auf diesen Erfolg musste man natürlich anstoßen.

Thomas Neumann

