

## WEINKENNER.DE

http://www.weinkenner.de/2011/fritz-mueller-rosa-6758/  
22.08.2011

## Fritz Müller Rosa: Frizzante aus Rheinhessen

Laut Wetterbericht stehen uns heiße Tage bevor. Wer kein Mineralwasser mehr sehen kann, sollte es mal mit Fritz Müller versuchen. Diesen urdeutschen Namen trägt ein leichter, herrlich erfrischender Perlwein des rheinhessischen Winzers Jürgen Hofmann, den es auch als Rosé gibt. Er ist einer der wenigen erfolgreichen Markenwein-Kreationen aus Deutschland. Man darf ihn sogar mit Eiswürfeln trinken ...

Diesen Perlwein mit Worten zu beschreiben, ist überflüssig. Er schmeckt einfach gut und ist durch das sanfte Schäumen herrlich erfrischend. Er ist trocken und mit 11 Vol.% Alkohol angenehm leicht. Mehr Worte muss man über ihn eigentlich nicht verlieren. Höchstens noch dies: Er ist auffallend reintonig und sauber. Das macht den Unterschied des Fritz Müller zu vielen Secco-Varianten aus, die genauso banal, manchmal auch peinlich sind wie ihr italienisches Vorbild. Zu einem knackigen Salat oder zu ein paar Maki-Rollen passt er jedenfalls wunderbar.


Perlwein ist der deutsche Ausdruck für frizzante: also leicht schäumend, wie man es vom italienischen Prosecco her kennt. Warum er dann den urdeutschen Namen Fritz Müller trägt? Fritz soll für Frizzante stehen, Müller für die Rebsorte Müller-Thurgau, aus der die weiße Variante dieses Weins gekeltert ist.

### Fruchtige Rosa-Variante

Wir empfehlen die noch fruchtigere Rosa-Variante. Sie passt auch zu einer Pizza oder zu einem Nudelsalat. Oder für den Durst zwischendurch. Auch wenn Weinsnobs vielleicht schäumen: Diesen Wein kann man auch on the rocks, also mit Eiswürfeln trinken.

Der Fritz Müller Rosa wird aus Portugieser- und Spätburgunder-Trauben erzeugt. Sie kommen aus Appenheim in Rheinhessen, wo der Winzer Jürgen Hofmann, bekannt durch seinen tollen Riesling von der Lage Hundertgülden, sie anbaut und zu Perlwein verarbeitet. Er hat vor einigen Jahren zusammen mit dem Münchener Weinhändler Guido Walter das Projekt „Fritz Müller“ aus der Taufe gehoben. Ihre Idee: aus Trauben, aus denen hochklassige Weine zu erzeugen schwierig und diese zu vermarkten noch schwieriger ist, einfach einen einfachen Wein produzieren – den aber in bester Qualität. Dazu ein passender Name, ein auffälliges Etikett und ein demokratischer Preis. Der ist übrigens gerade gesenkt worden, jedenfalls für den Rosa.

*Jens Priewe*



⌂
Wein-Magazin
Weingüter
Weine
Weinwissen
Wein-Lexikon
Service
Über Uns

Christian von Boetticher: Der Politiker, der Wein und die Liebe
Bianca de Noin: Der Wein, den niemand braucht


Aug  
22  
2011

### Fritz Müller Rosa: Frizzante aus Rheinhessen

Wein-News

von Jens Priewe

Laut Wetterbericht stehen uns heiße Tage bevor. Wer kein Mineralwasser mehr sehen kann, sollte es mal mit Fritz Müller versuchen. Diesen urdeutschen Namen trägt ein leichter, herrlich erfrischender Perlwein des rheinhessischen Winzers Jürgen Hofmann, den es auch als Rosé gibt. Er ist einer der wenigen erfolgreichen Markenwein-Kreationen aus Deutschland. Man darf ihn sogar mit Eiswürfeln trinken ...



Diesen Perlwein mit Worten zu beschreiben, ist überflüssig. Er schmeckt einfach gut und ist durch das sanfte Schäumen herrlich erfrischend. Er ist trocken und mit 11 Vol.% Alkohol angenehm leicht. Mehr Worte muss man über ihn eigentlich nicht verlieren. Höchstens noch dies: Er ist auffallend reintonig und sauber. Das macht den Unterschied des Fritz Müller zu vielen Secco-Varianten aus, die genauso banal, manchmal auch peinlich sind wie ihr italienisches Vorbild. Zu einem knackigen Salat oder zu ein paar Maki-Rollen passt er jedenfalls wunderbar.

Perlwein ist der deutsche Ausdruck für frizzante: also leicht schäumend, wie man es vom italienischen Prosecco her kennt. Warum er dann den urdeutschen Namen Fritz Müller trägt? Fritz soll für Frizzante stehen, Müller für die Rebsorte Müller-Thurgau, aus der die weiße Variante dieses Weins gekeltert ist.

**Fruchtige Rosa-Variante**

Wir empfehlen die noch fruchtigere Rosa-Variante. Sie passt auch zu einer Pizza oder zu einem Nudelsalat. Oder für den Durst zwischendurch. Auch wenn Weinsnobs vielleicht schäumen: Diesen Wein kann man auch on the rocks, also mit Eiswürfeln trinken.

Der Fritz Müller Rosa wird aus Portugieser- und Spätburgunder-Trauben erzeugt. Sie kommen aus Appenheim in Rheinhessen, wo der Winzer Jürgen Hofmann, bekannt durch seinen tollen Riesling von der Lage Hundertgülden, sie anbaut und zu Perlwein verarbeitet. Er hat vor einigen Jahren zusammen mit dem Münchener Weinhändler Guido Walter das Projekt „Fritz Müller“ aus der Taufe gehoben. Ihre Idee: aus Trauben, aus denen hochklassige Weine zu erzeugen schwierig und diese zu vermarkten noch schwieriger ist, einfach einen einfachen Wein produzieren – den aber in bester Qualität. Dazu ein passender Name, ein auffälliges Etikett und ein demokratischer Preis. Der ist übrigens gerade gesenkt worden, jedenfalls für den Rosa.

**WWW.FRITZMUELLER.FM**