

# FRITZ MÜLLER

## TOP MAGAZIN CHEMNITZ

Ausgabe Sommer 2012

### Wer ist Fritz Müller?

FRITZ MÜLLER ist die deutsche Antwort auf Prosecco. Der Name – FRITZ MÜLLER – weist augenzwinkernd auf den Inhalt hin: ein Perlwein („Frizzante“), hergestellt aus der Traditionsrebsorte Müller-Thurgau. Lange Zeit wurde die Traube in Deutschland als Quelle minderwertiger Massensorten genutzt und von vielen Weinkennern verpönt.

Fritz entsteht im Weinkeller von Jürgen Hofmann aus Appenheim in Rheinhessen. Der Winzer greift dabei auf die guten Seiten der Traditionsrebsorte Müller-Thurgau zurück: Fruchtigkeit, Frische und Leichtigkeit. Gepaart mit Preiswürdigkeit und modernem Outfit, steht „Fritz“ für ehrlichen Trinkspaß und stellt somit die bessere Alternative zu Prosecco & Co. dar. Der im Gault Millau mit drei Trauben zum „Aufsteiger“ gekürte Winzer Jürgen Hofmann achtet bei der Herstellung darauf, dass ausschließlich gesunde, vollreife Trauben weiterverarbeitet werden. Die Qualität profitiert zudem davon, dass ein Großteil der Trauben von alten Rebstöcken stammt, die reduzierte Erträge aufweisen. Aufgrund der jahrelangen Nachfrage wurde nach Müller-Thurgau wurden in Rheinhessen lange Zeit keine Neuanpflanzungen vorgenommen. Somit verfügen Jürgen Hofmann und seine Winzer-Kollegen, von deren Weinbergen die Trauben stammen, über weite Flächen solcher – bis zu 40 Jahre – alter Rebbestände. Dass seine Weine so gut sind, liegt aber auch vor allem mit daran, dass ihm seine Arbeit Spaß macht. Initiator für den Prosecco Fritz Müller war Guido Walter, Weinfachhändler aus München. Der Weinakademiker und Sommelier beliefert seit vielen Jahren die Münchner Gastronomie sowie Fachhändler in ganz Deutschland. Die anhaltende Nachfrage seiner Kunden nach einer Alternative zum üblichen Prosecco ließ in ihm die Idee reifen, einen eigenen Perlwein zu schaffen. Ziel dabei war es, seine persönlichen Vorstellungen bezüglich Qualität, Design und Trinkspaß mit den Erwartungen des Markts zusammenzuführen. Und spätestens seit Spritz auch auf der Basis von Prosecco seinen Siegeszug durch Deutschland angetreten hat und hier mittlerweile Bestandteil der Barkultur ist, etablierte sich auch der „Fritz Spritz“ zum Trendgetränk. Grafikdesigner Timo Thurner griff die Idee, eine traditionelle, aus der Mode gekommene Rebsorte wiederzubeleben und sich auf regionale Produkte zu besinnen, auch bei der Gestaltung des Etiketts auf. Aus einfachen grafischen Elementen zusammengesetzt, nimmt es Bezug auf die letzte Jahrhundertwende in Deutschland, die beginnende Blütezeit des Müller-Thurgaus sowie Hochphase einer liberalen, weltoffenen Kunstszene. Die Umsetzung erfolgt dabei jedoch auf leichte, humoristische Art und Weise. Das schlichte, moderne Layout trifft den Zeitgeist und spricht eine kräftige, für Wein ungewöhnliche Sprache. So fällt Fritz nicht nur im Weinregal auf. Er macht mit seinem schicken, schwarz-weißen Outfit auch in Bars, Restaurants und im privaten Kühlschrank eine gute Figur. Weinakademiker Janek Schumann, Inhaber der LA VINO THEQUE, teilt die Einschätzung seiner vielen Fachkollegen und führt Fritz für seine Gastronomiekunden und die privaten Genießer im Sortiment. Und wie schmeckt Fritz? Neben Aromen von Grapefruit und Stachelbeere weist der Perlwein die für Müller-Thurgau typischen Noten von Muskat auf. Dank seiner spritzigfruchtigen Saftigkeit, die zugleich leicht und bekömmlich ist, schmeckt Fritz Müller Wein-Neulingen ebenso wie Kennern, die auf eine unkomplizierte Erfrischung aus sind, resümiert Janek Schumann.

### ROSA?

Weil Fritz binnen weniger Monate viele Fans gewonnen hat, wurde das Sortiment um eine Rosé-Variante aus den Rebsorten Portugieser und Spätburgunder erweitert, den „Fritz Müller rosa“.

Fritz al Aperol eignet sich selbstverständlich als Auftakt zur „Lektüre“ der Speisekarte im Restaurant LA VINO THEQUE in Lichtenwalde. Hier steht der junge, vielseitige und kreative Küchenchef Sven Wendrock hinter dem Herd. Sommelière Manja Kolhof berät bei der Auswahl des Weines für neue, innovative Genusslebnisse.

www.la-vinotheque.de

WWW.FRITZMUELLER.FM



LEBENSART

### WER IST FRITZ MÜLLER?

FRITZ MÜLLER ist die deutsche Antwort auf Prosecco. Der Name – FRITZ MÜLLER – weist augenzwinkernd auf den Inhalt hin: ein Perlwein („Frizzante“), hergestellt aus der Traditionsrebsorte Müller-Thurgau. Lange Zeit wurde die Traube in Deutschland als Quelle minderwertiger Massensorten genutzt und von vielen Weinkennern verpönt.

Fritz entsteht im Weinkeller von Jürgen Hofmann aus Appenheim in Rheinhessen. Der Winzer greift dabei auf die guten Seiten der Traditionsrebsorte Müller-Thurgau zurück: Fruchtigkeit, Frische und Leichtigkeit. Gepaart mit Preiswürdigkeit und modernem Outfit, steht „Fritz“ für ehrlichen Trinkspaß und stellt somit die bessere Alternative zu Prosecco & Co. dar. Der im Gault Millau mit drei Trauben zum „Aufsteiger“ gekürte Winzer Jürgen Hofmann achtet bei der Herstellung darauf, dass ausschließlich gesunde, vollreife Trauben weiterverarbeitet werden. Die Qualität profitiert zudem davon, dass ein Großteil der Trauben von alten Rebstöcken stammt, die reduzierte Erträge aufweisen. Aufgrund der jahrelangen Nachfrage wurde nach Müller-Thurgau wurden in Rheinhessen lange Zeit keine Neuanpflanzungen vorgenommen. Somit verfügen Jürgen Hofmann und seine Winzer-Kollegen, von deren Weinbergen die Trauben stammen, über weite Flächen solcher – bis zu 40 Jahre – alter Rebbestände. Dass seine Weine so gut sind, liegt aber auch vor allem mit daran, dass ihm seine Arbeit Spaß macht. Initiator für den Prosecco Fritz Müller war Guido Walter, Weinfachhändler aus München. Der Weinakademiker und Sommelier beliefert seit vielen Jahren die Münchner Gastronomie sowie Fachhändler in ganz Deutschland. Die anhaltende Nachfrage seiner Kunden nach einer Alternative zum üblichen Prosecco ließ in ihm die Idee reifen, einen eigenen Perlwein zu schaffen. Ziel dabei war es, seine persönlichen Vorstellungen bezüglich Qualität, Design und Trinkspaß mit den Erwartungen des Markts zusammenzuführen. Und spätestens seit Spritz auch auf der Basis von Prosecco seinen Siegeszug durch Deutschland angetreten hat und hier mittlerweile Bestandteil der Barkultur ist, etablierte sich auch der „Fritz Spritz“ zum Trendgetränk. Grafikdesigner Timo Thurner griff die Idee, eine traditionelle, aus der Mode gekommene Rebsorte wiederzubeleben und sich auf regionale Produkte zu besinnen, auch bei der Gestaltung des Etiketts auf. Aus einfachen grafischen Elementen zusammengesetzt, nimmt es Bezug auf die letzte Jahrhundertwende in Deutschland, die beginnende Blütezeit des Müller-Thurgaus sowie Hochphase einer liberalen, weltoffenen Kunstszene. Die Umsetzung erfolgt dabei jedoch auf leichte, humoristische Art und Weise. Das schlichte, moderne Layout trifft den Zeitgeist und spricht eine kräftige, für Wein ungewöhnliche Sprache. So fällt Fritz nicht nur im Weinregal auf. Er macht mit seinem schicken, schwarz-weißen Outfit auch in Bars, Restaurants und im privaten Kühlschrank eine gute Figur. Weinakademiker Janek Schumann, Inhaber der LA VINO THEQUE, teilt die Einschätzung seiner vielen Fachkollegen und führt Fritz für seine Gastronomiekunden und die privaten Genießer im Sortiment. Und wie schmeckt Fritz? Neben Aromen von Grapefruit und Stachelbeere weist der Perlwein die für Müller-Thurgau typischen Noten von Muskat auf. Dank seiner spritzigfruchtigen Saftigkeit, die zugleich leicht und bekömmlich ist, schmeckt Fritz Müller Wein-Neulingen ebenso wie Kennern, die auf eine unkomplizierte Erfrischung aus sind, resümiert Janek Schumann.

Wunderbar unkompliziert, fruchtig und leicht, ist Fritz Müller ein perfektes Getränk, das neben Prosecco als alternative und überlegene Alternative zu dem beliebten Massenprodukt Prosecco & Co. dar. Der im Gault Millau mit drei Trauben zum „Aufsteiger“ gekürte Winzer Jürgen Hofmann achtet bei der Herstellung darauf, dass ausschließlich gesunde, vollreife Trauben weiterverarbeitet werden. Die Qualität profitiert zudem davon, dass ein Großteil der Trauben von alten Rebstöcken stammt, die reduzierte Erträge aufweisen. Aufgrund der jahrelangen Nachfrage wurde nach Müller-Thurgau wurden in Rheinhessen lange Zeit keine Neuanpflanzungen vorgenommen. Somit verfügen Jürgen Hofmann und seine Winzer-Kollegen, von deren Weinbergen die Trauben stammen, über weite Flächen solcher – bis zu 40 Jahre – alter Rebbestände. Dass seine Weine so gut sind, liegt aber auch vor allem mit daran, dass ihm seine Arbeit Spaß macht. Initiator für den Prosecco Fritz Müller war Guido Walter, Weinfachhändler aus München. Der Weinakademiker und Sommelier beliefert seit vielen Jahren die Münchner Gastronomie sowie Fachhändler in ganz Deutschland. Die anhaltende Nachfrage seiner Kunden nach einer Alternative zum üblichen Prosecco ließ in ihm die Idee reifen, einen eigenen Perlwein zu schaffen. Ziel dabei war es, seine persönlichen Vorstellungen bezüglich Qualität, Design und Trinkspaß mit den Erwartungen des Markts zusammenzuführen. Und spätestens seit Spritz auch auf der Basis von Prosecco seinen Siegeszug durch Deutschland angetreten hat und hier mittlerweile Bestandteil der Barkultur ist, etablierte sich auch der „Fritz Spritz“ zum Trendgetränk. Grafikdesigner Timo Thurner griff die Idee, eine traditionelle, aus der Mode gekommene Rebsorte wiederzubeleben und sich auf regionale Produkte zu besinnen, auch bei der Gestaltung des Etiketts auf. Aus einfachen grafischen Elementen zusammengesetzt, nimmt es Bezug auf die letzte Jahrhundertwende in Deutschland, die beginnende Blütezeit des Müller-Thurgaus sowie Hochphase einer liberalen, weltoffenen Kunstszene. Die Umsetzung erfolgt dabei jedoch auf leichte, humoristische Art und Weise. Das schlichte, moderne Layout trifft den Zeitgeist und spricht eine kräftige, für Wein ungewöhnliche Sprache. So fällt Fritz nicht nur im Weinregal auf. Er macht mit seinem schicken, schwarz-weißen Outfit auch in Bars, Restaurants und im privaten Kühlschrank eine gute Figur. Weinakademiker Janek Schumann, Inhaber der LA VINO THEQUE, teilt die Einschätzung seiner vielen Fachkollegen und führt Fritz für seine Gastronomiekunden und die privaten Genießer im Sortiment. Und wie schmeckt Fritz? Neben Aromen von Grapefruit und Stachelbeere weist der Perlwein die für Müller-Thurgau typischen Noten von Muskat auf. Dank seiner spritzigfruchtigen Saftigkeit, die zugleich leicht und bekömmlich ist, schmeckt Fritz Müller Wein-Neulingen ebenso wie Kennern, die auf eine unkomplizierte Erfrischung aus sind, resümiert Janek Schumann.

Ein beliebter, frisch-herziger Schmecker, der mit der geringen Preisniveau auf der Bier- und Weinregal einzigartig hervorsticht.

FRITZ MÜLLER  
Sommelier Janek Schumann



FRITZ MÜLLER



Fritz al Aperol eignet sich selbstverständlich als Auftakt zur „Lektüre“ der Speisekarte im Restaurant LA VINO THEQUE in Lichtenwalde. Hier steht der junge, vielseitige und kreative Küchenchef Sven Wendrock hinter dem Herd. Sommelière Manja Kolhof berät bei der Auswahl des Weines für neue, innovative Genusslebnisse.



LEBENSART

### LA VINO THEQUE

LA VINO THEQUE LICHTENWALDE  
Waldweg 100 | 12619 Lichtenwalde  
Tel: 0334 222 11 11 | www.la-vinotheque.de

### LA VINO THEQUE CHEMNITZ

Waldweg 100 | 09118 Chemnitz  
Tel: 03731 43 42 42 | www.la-vinotheque.de

### LA VINO THEQUE SCHNITZRUHE

Waldweg 100 | 09476 Schnitzruhe  
Tel: 03721 23 23 23 | www.la-vinotheque.de

### LA VINO THEQUE THURNBERG

Waldweg 100 | 09264 Thurnberg  
Tel: 03721 23 23 23 | www.la-vinotheque.de

Die Wein- und Spirituosenabteilung der LA VINO THEQUE ist ein wichtiger Bestandteil der Gastronomie. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an hochwertigen Weinen, Spirituosen und Cocktails. Unsere Sommeliers beraten Sie gerne bei der Auswahl des passenden Getränks zu Ihrer Mahlzeit. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!