

WWW.FALSTAFF.DE

22. März 2013

Im Porträt: Weingut Fritz Müller

Mit einem ungewöhnlichen Zugang eilten Guido Walter und Jürgen Hofmann zur Ehrenrettung des Müller-Thurgau.

2009 nahm Weinhändler Guido Walter die Sache selbst in die Hand. Lange hatten er und seine Freunde einen passenden Wein zum Feiern vermisst. Gleichzeitig schmerzte ihn der Niedergang des Müller-Thurgau, dessen Trauben als Billigstweine und bizarre Verschnitte schon viel ertragen mussten. Gemeinsam mit seinem »Lieblingsswinzer« Jürgen Hofmann hob er Fritz Müller aus der Taufe, um wieder an die besseren Zeiten des Müller-Thurgau anzuknüpfen, in denen dieser Wein als fruchtig-erfrischendes Gute-Laune-Getränk galt. Dafür verpassten Walter und Hofmann dem Müller-Thurgau ein neues Gewand - und verperlten ihn. »Die deutsche Antwort auf den Prosecco«, meinte die Fachpresse dazu.

Dick perlt gut

Seither entstehen im Rhein Hessischen Appenheim der »Perlwein«, der »Perlwein rosa«, der »Royal« und »Der dicke Fritz«, der auch mit zur Falstaff Big Bottle Party kommt. Aus Müller-Thurgau und rund 20 Prozent Riesling gekeltert, verleiht eine zweite Gärung dem Grundwein seine agilen Perlen. Ob pur gut gekühlt oder als Cocktail-Basis, auf diesen ungewöhnlichen Zugang zum Thema Müller-Thurgau können sich unsere Gäste freuen.

falstaff

Aboservice Akt

NEWS WEINE WEINGÜTER RESTAURANTS VINOHEKEN

WEIN GOURMET REISEN LIFESTYLE REZEPTE

falstaff / News

Im Porträt: Weingut Fritz Müller



Guido Walter und Jürgen Hofmann mit Gast Stuart Pigott (v.l.n.r.) / Foto: beigestellt

Mit einem ungewöhnlichen Zugang eilten Guido Walter und Jürgen Hofmann zur Ehrenrettung des Müller-Thurgau.

2009 nahm Weinhändler Guido Walter die Sache selbst in die Hand. Lange hatten er und seine Freunde einen passenden Wein zum Feiern vermisst. Gleichzeitig schmerzte ihn der Niedergang des Müller-Thurgau, dessen Trauben als Billigstweine und bizarre Verschnitte schon viel ertragen mussten. Gemeinsam mit seinem »Lieblingsswinzer« Jürgen Hofmann hob er Fritz Müller aus der Taufe, um wieder an die besseren

Zeiten des Müller-Thurgau anzuknüpfen, in denen dieser Wein als fruchtig-erfrischendes Gute-Laune-Getränk galt. Dafür verpassten Walter und Hofmann dem Müller-Thurgau ein neues Gewand - und verperlten ihn. »Die deutsche Antwort auf den Prosecco«, meinte die Fachpresse dazu.

Dick perlt gut

Seither entstehen im Rhein Hessischen Appenheim der »Perlwein«, der »Perlwein rosa«, der »Royal« und »Der dicke Fritz«, der auch mit zur Falstaff Big Bottle Party kommt. Aus Müller-Thurgau und rund 20 Prozent Riesling gekeltert, verleiht eine zweite Gärung dem Grundwein seine agilen Perlen. Ob pur gut gekühlt oder als Cocktail-Basis, auf diesen ungewöhnlichen Zugang zum Thema Müller-Thurgau können sich unsere Gäste freuen.

OPTIONEN

Drocken

Empfehlen

