

BAR NEWS - SWISS BAR AND BEVERAGE MAGAZINE

Ausgabe 2/2013, Juni 2013

Prickelnde Phantasie

...

Fritz Müller Perlwein

> Geschmack für ihn: Sobald er weiss, dass dieser moderne Perlwein von zwei echten Kerlen vinifiziert wird, könnte er sogar zu einem Bierersatz werden. Der Münchner Weinhändler Guido Walter hatte die Idee und der Jungwinzer Jürgen Hofmann setzte sie um. Müller vermisste schlicht einen solch süffigen Wein zum Feiern. Auch der extravagante Weinkritiker Stuart Pigott erkennt darin einen Knüller für den Preis.

> Geschmack für sie: Sagen sie ihr, dass es die Deutsche Antwort auf Prosecco ist und sie wird sich in Fritz verlieben. Perlwein kommt übrigens nicht von Perlen, sondern ist ein Wein, der sich zwischen Schaumwein und Stillwein eingliedert.

> Servicetipps: Die Flasche ist trinkbereit und sollte einfach sehr kühl sein. Lieber nicht zu grosse Gläser verwenden, da dieser Weisse immer kühl bleiben sollte. Perfekt auch als Basis für Cocktails oder Spritz.

> Servicetemperatur: 6 - 8 Grad.

> Passt zu: Apéro, Tapas, Häppchen, frittiertem Fisch, Grilladen.

> Gut zu wissen: Neuheit in der Schweiz. Dieser Perlwein wurde aus der Sorte Müller-Thurgau (RieslingxSylvaner) vinifiziert und hat das Zeug zum trendigen Sommerdrink zu werden.

Chandra Kurt

