

**HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG, CH**

3. April 2014

## WEIN TIPP: Fritz Müller

Der spritzig-leichte Perlwein hat das Zeug zum trendigen Sommerdrink.

Der Name ist Programm. Fritz ist nicht nur ein deutscher Vorname, sondern auch die Abkürzung für das italienische «frizzante», das soviel bedeutet wie prickelnd. Müller, der Familienname, leitet sich aus der Rebsorte Müller-Thurgau ab. Die beiden Winzer, die sich diese neue Weinlinie ausgedacht haben, heissen weder Fritz noch Müller. Guido Walter ist ein professioneller Weinfreak. Er führt die Weinhandlung Walter & Sohn, München, und hat sonst noch einige Projekte am Laufen. Unter der Marke «Von der Mark Walter» führt er zusammen mit dem Master of Wine Jürgen von der Mark im Südbadischen ein «Weingut ohne eigene Reben». Dort stellt Guido Walter seine handwerkliche Seite unter Beweis. Das Spielerische in ihm fliesst in das Projekt «Fritz Müller». Denn so ein frischer, fruchtiger und perlender Wein fehlte ihm, wenn er mit Freunden feierte. Jürgen Hofmann, Winzer in Appenheim in Rheinhessen (D), ist weinmässig ein wahrer Tausendsassa. «Gault-Millau 2010» kürte ihn zum Aufsteiger des Jahres und belohnte ihn mit der dritten Traube. Erst kürzlich hatte er die alteingesessene Rebsorte Müller-Thurgau wiederentdeckt und für den «Fritz Müller» mit Perlen belebt. Daneben macht Jürgen Hofmann in den Kooperationen Simply Wine, Moseljünger und Appenheimer Winzer mit. Seine wahre Liebe gilt jedoch dem Schiefer und Muschelkalk. Denn zusammen mit seiner Frau Carolin führt er seit 2006 gemeinsam die Familienweingüter an der Saar und in Rheinhessen. Die Schieferböden an der Saar stehen für Weine mit Ecken und Kanten, und der Muschelkalk in Rheinhessen bringt mineralisch expressive Weine hervor. Fritz Müller besticht mit seiner frisch-fruchtigen Aromatik von Birne, Apfel und Grapefruit, ist mild und ausgewogen im Geschmack mit exotischen Noten und zartem Muskat-Ton. Erfrischend perlilig. «Die deutsche Antwort auf den Prosecco. Prickelt wunderbar, ein Knüller für den Preis», schreibt der bekannte Weinjournalist Stuart Pigott. Und mit dem Namen lässt es sich so wunderbar spielen. So schmeckt er solo, als Aperitif, auf Eis, mit Aperol als «Fritz Spritz» oder als Cocktailbasis bei rund acht Grad Celsius am besten. Neben dem Müller-Thurgau bieten die innovativen Weinmacher den «Fritz rosa» aus den Sorten Blauer Portugieser und Spätburgunder an. «Der dicke Fritz» aus Müller-Thurgau- und Riesling-Trauben gärt ein zweites Mal in der Flasche. Und «Fritz Royal» aus Chardonnay-Trauben reift nach der zweiten Gärung in der Flasche während 18 Monaten auf den Hefen.

*Gabriel Tinguely*



**Fritz Müller  
2012**

Der spritzig-leichte Perlwein hat das Zeug zum trendigen Sommerdrink.

Der Name ist Programm. Fritz ist nicht nur ein deutscher Vorname, sondern auch die Abkürzung für das italienische «frizzante», das soviel bedeutet wie prickelnd. Müller, der Familienname, leitet sich aus der Rebsorte Müller-Thurgau ab. Die beiden Winzer, die sich diese neue Weinlinie ausgedacht haben, heissen weder Fritz noch Müller. Guido Walter ist ein professioneller Weinfreak. Er führt die Weinhandlung Walter & Sohn, München, und hat sonst noch einige Projekte am Laufen. Unter der Marke «Von der Mark Walter» führt er zusammen mit dem Master of Wine Jürgen von der Mark im Südbadischen ein «Weingut ohne eigene Reben». Dort stellt Guido Walter seine handwerkliche Seite unter Beweis. Das Spielerische in ihm fliesst in das Projekt «Fritz Müller». Denn so ein frischer, fruchtiger und perlender Wein fehlte ihm, wenn er mit Freunden feierte.

**Jürgen Hofmann**, Winzer in Appenheim in Rheinhessen (D), ist weinmässig ein wahrer Tausendsassa. «Gault-Millau 2010» kürte ihn zum Aufsteiger des Jahres und belohnte ihn mit der dritten Traube. Erst kürzlich hatte er die alteingesessene Rebsorte Müller-Thurgau wiederentdeckt und für den «Fritz Müller» mit Perlen belebt. Daneben macht Jürgen Hofmann in den Kooperationen Simply Wine, Moseljünger und Appenheimer Winzer mit. Seine wahre Liebe gilt jedoch dem Schiefer und Muschelkalk. Denn zusammen mit seiner Frau Carolin führt er seit 2006 gemeinsam die Familienweingüter an der Saar und in Rheinhessen. Die Schieferböden an der Saar stehen für Weine mit Ecken und Kanten, und der Muschelkalk in Rheinhessen bringt mineralisch expressive Weine hervor.

**Fritz Müller** besticht mit seiner frisch-fruchtigen Aromatik von Birne, Apfel und Grapefruit, ist mild und ausgewogen im Geschmack mit exotischen Noten und zartem Muskat-Ton. Erfrischend perlilig. «Die deutsche Antwort auf den Prosecco. Prickelt wunderbar, ein Knüller für den Preis», schreibt der bekannte Weinjournalist Stuart Pigott. Und mit dem Namen lässt es sich so wunderbar spielen. So schmeckt er solo, als Aperitif, auf Eis, mit Aperol als «Fritz Spritz» oder als Cocktailbasis bei rund acht Grad Celsius am besten.

Neben dem Müller-Thurgau bieten die innovativen Weinmacher den «Fritz rosa» aus den Sorten Blauer Portugieser und Spätburgunder an. «Der dicke Fritz» aus Müller-Thurgau- und Riesling-Trauben gärt ein zweites Mal in der Flasche. Und «Fritz Royal» aus Chardonnay-Trauben reift nach der zweiten Gärung in der Flasche während 18 Monaten auf den Hefen. (gab)

**Bezugsquelle:** Riesling & Co, Gregor Schöna, Hauptstrasse 24e, 4944 Aushil. Brutto-Verkaufspreis: CHF 13.50