M. Schädler - Steffen Mugler

Chardonnay Reserve, unfiltriert

, 750 ml

Germany,

9912019107

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Curry-Hähnchen mit grünem Spargel, Sauce Gribiche und Pellkartoffeln

(Geflügel)

Krabben-Toast mit Meerrettich

(Meeresfrüchte)

Kross gebratener Zander mit Weißweinkraut und Selleriepürée

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 27.05.2024

Farbe:

Leuchtendes, blasses Strohgelb mit goldenen und grünen Reflexen

Nase:

Der Chardonnay Reserve 2023 von Steffen Mugler wird in diesem jungen Stadium noch deutlich von der Reduktion geprägt. Nuancen von modernen Chardonnays der Neuzeit hinterlässt er in Form von Popcorn, Feuerstein und gegrillter Ananas. Etwas gegrillter Mais, Artischocke und Fenchel sorgen für intensive vegetabile Akzente. Hinter diesem Dickiht an Aromen hält er noch etwas mehr Frucht für uns bereit. Reife Pfirsich, ein Hauch Honigmelone sowie Apfel und Birne. Das Kernobst zeigt sich auch in Form von gedecktem Kuchen und Tarte Tatin. Also zeigt er uns auch teigige Nuancen, die an Mürbeteig sowie warme Butter erinnern. Eine Mixtur aus bunten Blüten sowie reichlich Kräutern sorgt für Eleganz und Frische zugleich. Zitronengras, Minze und Petersilie stechen dabei hervor.

Gaumen:

Am Gaumen drehen die gelben, allen voran fruchtigen, Aromen dann spürbar auf. Die gegrillte Ananas sticht dabei hervor. Eine perfekte Aromenkombination existiert in Form von Ananas und Petersilie. Genau dieses Spiel an Aromen offenbart er uns. Herrlich. Bei nur zartem Schmelz aber ordentlich Druck am Gaumen sind die rauchigen Nuancen federführend auf ihre subtile Art und Weise. Seine Säure ist sehr moderat und fließt in mittlerem Tempo über den Gaumen. Die Aromen im Nachhall sind wunderbar austariert und balanciert. Mit viel Länge weis er auf seine zaghafte Art zu überzeugen.