



M. Schädler – Steffen Mugler

Cuvée Fleur



2024, 750 ml



Deutschland, Pfalz



9912019120



Cabernet Blanc, Scheurebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Gemüsesticks frittiert mit Limonen Dipp (vegetarisch)

Sushi mit den klassischen Beilagen, wie Ingwer, Wasabi und
Sojasauce

Gurkenkaltschale mit Crevetten und Dill

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 02.06.2025

Info zum Weingut:

Im Jahre 2002 übernahmen Steffen und Daniela Mugler das Weingut Schädler in Maikammer. Der Betrieb wurde modernisiert, dabei wurden die Strukturen des Familienbetriebes erhalten und auf biologisch-biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. Für Muglers steht der Rhythmus der Natur an oberster Stelle, ausgehend von der Grundlage allen Lebens: den Böden. Die Reben im Sinne einer natürlichen Kreislaufwirtschaft zu stärken, ist die Voraussetzung für bestes Lesegut für beste Weine. Von der Lese bis zum Ausbau erfolgen alle Schritte in Handarbeit.

Farbe:

Helles Gelb mit deutlichen silbrigen Reflexen und zarten grünen Noten.

Nase:

Duftig, blumig zeigt sich die Cuvée aus Scheurebe und Cabernet Blanc in der Nase, neben Passionsfrucht, Cassis, Brennessel und wilder Minze finden wir eine würzige Note von Zitronenpfeffer. Macht direkt Laune auf den ersten Schluck und sommerliche Temperaturen.

Gaumen:

Auf der Zunge paart sich die exotische Frucht mit feiner Würze und einer erfrischenden Note, ohne dabei säurebetont zu sein. Perfekter Sommer und Partywein, gerne in großen Mengen Solo, oder zu Snacks und erfrischenden Speisen.