M. Schädler – Steffen Mugler

Cuvée Fleur

2025, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912019131

Cabernet Blanc, Scheurebe

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Marcona -Mandeln mit Zitronenzeste und Rosmarin (vegan)

Vietnamesische Reispapierrollen mit Garnelen, Mango und Gurke

Melone mit Parma Schinken

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.06.2026

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 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:
Mittleres Goldgelb.

Nase:
Duftig, blumig zeigt sich die Cuvée aus Scheurebe und Cabernet Blanc in der Nase, neben Passionsfrucht, Cassis, Brennnessel und wilder Minze finden wir eine würzige Note von Zitronenpfeffer. Ein echter Party- und Sommerwein kündigt sich an.

Gaumen:
Auf der Zunge paart sich die exotische Frucht mit feiner Würze und einer erfrischenden Kräuter- und Gemüsenote. Solo und zu leckeren Snacks und unkomplizierter Küche einfach perfekt!