



M. Schädler – Steffen Mugler

Cuvée Blanc



2023, 750 ml



Deutschland, Pfalz



9912019111



Pinot Blanc/Weißburgunder, Pinot

Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:

12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Zucchini-Carbonara mit Grana Padano

Gebeizte Forelle mit Meerrettich-Sahne-Sauce und geröstetem
Sauerteigbrot

Backhendl mit Feldsalat und gesalzener Gurken



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.08.2024

Info:

Die Cuvée Blanc bildet eine grundsolide Basis für die Weine von Steffen Mugler. Die Cuvée basiert auf 60% Grauburgunder und 40% Weißburgunder. Konsequenterweise trocken ausgebaut und mit deutlich unter 1g/l Restzucker ein klarer, präziser Vertreter und damit auch synchron zu der Stilistik des Weingutes. Es gibt keinen Grund hier von seiner Linie abzuweichen.

Der Ausbau erfolgt im Stahltank und ist auf der Grundlage soliden Handwerks mit hoher Traubenqualität gebildet.

Farbe:

Klares, silbrig glänzendes Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

In diesem jungen Stadium lebt die Cuvée noch von den Aromen der Gärung, was durchaus charmant sein kann. Blüten von Akazie, Apfel, Mandel und Jasmin. Er ist geprägt von reichlich heller Frucht. Frisch geschnittene Conference-Birne, gelbe und grüne Äpfel und weiße Johannisbeere. Die herbe Apfelnote kombiniert der Wein sehr gut mit Zitronenabrieb. Die floralen Noten bleiben lange haften und sorgen für Eleganz. Frisch gehackte Mandeln und zarte Anklänge von Salzgebäck bauen sich auf. Zitronenmelisse, Salbei, Minze und Kerbel sorgen für eine leichte Kräuterbrise.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich charmant, elegant, hell und klar. Ein sehr sauberer Wein, der ein wenig von hefigen Nuancen geküsst ist. Ein zarter Schmelz umgarnt dabei seine moderate Säurestruktur. Er zieht sich in die Länge und lässt die Frucht immer wieder aufkeimen. Im Abgang zeigt er ein leichtes Bitter mit nussigen Komponenten. Das bietet der Frucht dann auch wieder neue Möglichkeiten der Entfaltung. Im Nachhall wirken die Kräuter belebend.