

 **M. Schädler – Steffen Mugler**

*Cuvée Rot*

**Speisempfehlungen**

von Christina Hilker

Rote Bete aus dem Salzteig mit Balsamico Marinade (vegan)

Schweinefilet im Wirsingblatt geschnitten mit Kartoffelpüree

Gegrillte Nieren mit Rotweinsauce und Bratkartoffeln

 2020, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019113

 Merlot, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom

## **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.

## **Info zum Wein:**

Cuvée aus Merlot und Spätburgunder.

## **Farbe:**

Granatrot mit Aufhellungen zum Rand hin und violetten Reflexen.

## **Nase:**

Duftig und mit beerigen Aromen zeigt sich die 2020er Cuvée Rot mit Weichselkirschen, Pflaumen, Brombeeren, Rosmarin und Thymian der Nase. Untermalt ist das Ganze von einer feinen Graphitnote, Laub und Erde. Ein charmanter Rotwein, der überaus einladend und animierend wirkt.

## **Gaumen:**

Die saftige Frucht finden wir auf der Zunge wieder. Seine Gerbstoff- und Säurestruktur wirken harmonisch und durch die Reife sehr schön abgeschliffen, zugleich zeigt er eine animierende und frische Anmutung. Leicht gekühlt entpuppt er sich als echter Allrounder zu einer großen Vielzahl von Speisen! Top Preis-Werte Verhältnis.