

*Exklusiv
zum
Bestellen*

Das BRIGITTE- Probierpaket

*Zur raffinierten Gemüseküche empfiehlt
Top-Sommelière Natalie Lumpp
drei köstlich eigenwillige Franken*

An fränkischen Weinen begeistert mich immer wieder, dass sie so eine ganz eigene Stilistik haben. Man kann ihre Heimat förmlich schmecken, denn die „Trias-Böden“ (Keuper, Buntsandstein, Muschelkalk) verleihen ihnen diesen speziellen floralen Charakter und eine Säure, die eher basisch statt knackig-spitz wirkt. Eine Zeit lang entsprach das nicht dem Mainstream-Geschmack, heute aber wissen es Genießer wieder umso mehr zu schätzen.



Ein super Beispiel ist der kräftige, goldgelbe 2012er Weißburgunder Kabinett trocken vom mainfränkischen Weingut Max Müller I. in Volkach: Je länger er im Glas ist, desto mehr duftet er nach Orangenblüten, am Gaumen erinnert er an Veilchen und trinkt sich schön saftig – für mich ein im wahrsten Sinne des Wortes klassischer Wein.

Müllers können aber auch ganz anders, wie ihr 2012er Bacchus Kabinett beweist. Ein echter Fruchtknaller, der, und das ist absolut positiv zu verstehen, fast wie Brause duftet: Himbeerbonbons, Pfirsich, dazu florale Aromen – verführerisch. Geschmacklich bleibt er sehr gelbfleischig und fruchtig und ist mit 11 Volumenprozent ein wahres Leichtgewicht. Ob er wirklich der „Mädelswein“ ist, wie Müller sagt, sei dahingestellt. Ich bin mir sicher, dass auch viele Männer ihn mögen. Zur Rotkohlpfanne (Rezept auf Seite 162) ist er jedenfalls der Hit.

Last but not least möchte ich Ihnen noch einen exzellenten Spätburgunder empfehlen: Der 2012er Spätlese trocken zeigt sich dunkelrot und verströmt einen reichen Duft, der an dunkle Beeren und dunkle Schokolade erinnert. Im Mund spüren Sie, dass er

noch jung ist, er wirkt sehr frisch, etwas fleischig. Und im Nachhall zeigt er Blaubeeren ohne Ende!



ZUM BESTELLEN: Das BRIGITTE-Probierpaket mit drei Flaschen der hier beschriebenen Weine erhalten Sie für 33,80 Euro inkl. Porto, 6 Flaschen für 60 Euro bei: Weingut Max Müller I., Volkach, Tel. 093 81/12 18, info@max-mueller.de oder www.max-mueller.de