

2 MASTERS OF WINE, Baden

Jürgen von der Mark MW, der erste deutsche Master of Wine, ist Winzer und beratender Önologe im Badischen. Frank Roeder MW, dritter deutscher Master of Wine, ist etablierter Weinhändler. Da lag es nahe, ein gemeinsames Projekt zu realisieren. Die Idee, gemeinsam eine hochwertige Linie ansprechender Weine zu erzeugen, in der beide ihre Stärken einbringen, war geboren. Überzeugend sollten die Weine sein, frech, trendy, nach mehr schmeckend als sie kosten. Trinkfreude sollten sie bereiten, Spaß machen, dem aktuellen Trend folgend saftig und fruchtbetont, mit Charakter und Persönlichkeit. Ganz so wie die beiden Macher.



Also machten sie sich auf die Suche nach den passenden Rohweinen. Dank Jürgens guter Kontakte in die badische Weinszene wurden bald die richtigen Tropfen und Winzer gefunden, aus denen die beiden MWs die Wunsch-Cuvée komponierten. Frank Roeders Gespür für die Bedürfnisse und Vorlieben der Konsumenten hatte in den letzten Jahren schon mehrfach erfolgreich Früchte getragen. Weine wie Santo Stefano, die Serie Dodeci Mezzo oder die Pino Doncel Weine tragen alle seine Handschrift. Die Zusammenstellung der Cuvées für die 2MW Weine war alles andere als einfach, aber das Ergebnis ist mehr als überzeugend: Ausdruckstarke Weine, genau nach den Vorstellungen der beiden Masters of Wine, mit einem exzellenten Preis-Genussverhältnis.

Die Weine zeigen beispielhaft, dass in einer gelungenen Cuvée das Ergebnis mehr ist als die Summe der Teile. Dafür steht auch der Name 2MW: Wenn 2 Masters of Wine ihre Stärken in einem gemeinsamen Projekt bündeln, sind die Erwartungen hoch. Probieren Sie die Weine und entscheiden Sie, ob wir diesen Erwartungen gerecht werden.

MASTERWEIN Gutedel 2025

Gutedel, in der Schweiz Chasselas genannt, ist eine wichtige Rebsorte im südlichen Baden, dem Markgräflerland. Sie ergibt Weine mit niedrigen Säure- und Alkoholwerten. Die meisten sind auch entsprechend leicht. Nicht so dieser Gutedel aus der MASTERWEIN Serie. Im Bukett zeigt er den Duft von Heu, hinzu gesellt sich viel gelbe Frucht, Noten von Apfel, Honigmelone und Mirabellen werden von blumigen Akzenten bereichert, so dass schon das Schnuppern Freude bereitet. Am Gaumen herrlich saftig, sehr weinig, mit delikater Frucht von gelbem Apfel, begleitet von einer zarten Cremigkeit, mundfüllend mit gewisser Komplexität. Herrlicher Trinkfluss, trotz niedriger Säure mit schöner Persistenz und guter Länge. Mit 11,0% Alkohol und niedriger Säure ist er ein herrlicher Terassenwein und der perfekte Spargelbegleiter!



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	