

WAS WEIN-FACHJOURNALISTEN ÜBER FRITZ SCHREIBEN:

Stuart Pigott (Weinbuchautor, Weinfachjournalist):

Die deutsche Antwort auf den Prosecco. Prickelt wunderbar, ein Knüller für den Preis. Duftet ansprechend nach Pfirsich und Birne, ist wunderbar saftig und von lebhafter Frische.

Jens Priewe (Weinbuchautor, Weinfachjournalist)

Keiner dieser üblen Secco-Verschnitte, mit denen deutsche Trittbrettwinzer auf den Prosecco-Zug aufspringen wollen, sondern ein sauguter frühlingstauglicher Prickler.

Christina Fischer (Sommelière, Weinfachjournalistin):

Ein echter „Gute-Laune-Stoff“ mit herrlich erfrischender Kohlensäure und zarter Fruchtsüße, den man bedenkenlos als Aperitif servieren, aber auch ohne weiteres solo genießen kann.

Peer F. Holm (Sommelier, Wein-Blogger):

Ein Wein mit einer klaren Linie. Verständlich für den Einsteiger und doch mit Ausdruck, um sich von der Masse der Proseccchi, Perlweine und ähnlicher Produkte nicht nur vom Etikett her abzuheben.

Alles in allem ein Wein der Spaß macht. Lecker! Cooler Partydrink.

Caro Maurer (Weinakademikerin, Weinfachjournalistin):

Eine freche, animierende, deutsche Alternative zu Prosecco: Fritz Müller ist ein unkomplizierter Perlwein, der frisch-fruchtig nach Apfel und Birne schmeckt - einfach wunderbar süffig.

Ein Trend-Getränk ..., das genauso zeitgeistig wie Prosecco erscheint, aber von glaubwürdigerer Qualität ist als der italienische Massen-Spumante.

Jossi Loibl (Weinkenner, Herausgeber des Gastroführers „DelikatEssen“):

Pfiffig ist an diesem Getränk so ziemlich alles. Der Name, typisch deutsch, weist augenzwinkernd auf den Inhalt hin: Ein Schaumwein, der aus „Müller-Thurgau“-Trauben gekeltert wird. Weinsnobs verachten diese Rebsorte und sie verpassen etwas, denn eine neue Generation von Winzern holt aus dem einstigen Massenträger das Beste heraus: Spritzigkeit, Fruchtigkeit, Leichtigkeit.

Billy Wagner (Sommelier / Weinbar Rutz, Weinkritiker des Barkeepermagazins „Mixology“)

„Dieser deutsche Perlwein hat es in sich. Ungeschminkt zeigt er sich sehr füllig und sauber produziert. Mit viel Eis, vielleicht etwas frischer Limette und etwas Minze, passt er zum Strandbar-, Sommer- und Sonnengefühl. Lecker. Unbedingt austrinken!“

„...rosa Perlwein zum schnellen Betrunken werden für die Leute von heute mit Anspruch, aber ohne den großen Geldbeutel.“