



Alkohol: < 0,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Ausbau: Edelstahltank
Besonderes: Proxy mit zugesetzter Kohlensäure
Dekantieren: 1
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration

0,75l
DK00103

Sparkling »Passing Clouds«

Muri Urban Blendery

Wie? Passing Clouds - ein alkoholfreies Proxy aus exotisch »weinfreien« Zutaten, das in seiner herben Phenolik die Komplexität eines guten Weines erstaunlich gut wiedergibt. Strohgelb und trüb in der Farbe. Im Duft durch die Verwendung von Quitte, Geranie und Jasmin komplex floral in der Aromatik, die an Schwarz- und Jasmintee erinnert, an Malz, Zimt, Hopfen und Heu, darüber reife Früchte und verführerisch ätherischer Waldmeister. Ziemlich exotisch und schwer zu fassen zu kriegen. Herbe Physis (der Quitte sei Dank) zieht leicht und trocken über die Zunge, sorgt für Kontur und Nachhall, umrahmt von einer verspielt präsenten Perlung, die an PetNat oder Cidre erinnert. Warum? Die Entwicklung solcher Proxies, also natürlich alkoholfreier Wein-Alternativen, die keine Kopie von Wein sein wollen, setzt große sensorische Erfahrung voraus, gepaart mit Neugier, Offenheit und profundem Wissen um Biologie, Chemie und Warenkunde. Hier z. B. geht es um die raffinierte Kombination von fermentiertem Stachelbeersaft mit der herben Wirkung der Quitte und dem Aroma wilden Waldmeisters. Um Mundgefühl und Aroma möglichst dicht und komplex zu gestalten, experimentieren die Männer und Frauen um Murray Paterson, dem Mind behind von MURI, je nach Cuvée mit zahlreichen natürlichen Ingredienzien so lange, bis die gewünschte Wirkung im Mundgefühl eintritt. Das können auf der Welt nicht viele so überzeugend wie MURI. Zum Aperitif, zum ersten Spargel, zu leichten Fischgerichten und asiatisch inspirierten Salaten.