

Sektkellerei Andres & Mugler in Ruppertsberg (Pfalz)

## ANDRES ON MUGLER



eit 1989 konzentrieren sich Steffen Mugler und Michael Andres darauf, einen unverwechselbaren Sekt zu machen, der den Charakter der Landschaft mit seinem Terroir in jeder Nuance wiedergibt. Das bedeutet ein genaues Beobachten, viel Handarbeit und die Beschränkung auf limitierte Auflagen. Und es bedeutet, dem Zeitgeist zu widerstehen.

"Alles startete mit der Rekultivierung der Mäushöhle. Dieser terrassenförmig angelegte Weinberg liegt direkt am Rand eines Kastanienwaldes des Haardtgebirges und besitzt ein besonderes, spezielles Mikroklima und einem herrlichen Fernblick in die Weiten der Rheinebene. Heute betreiben wir auf einer Fläche von rund sieben Hektar biologisch-dynamischen Weinbau und



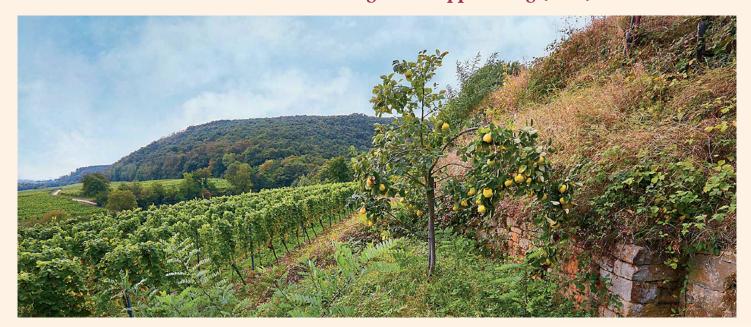




Text: Gourmet Classic / Fotos: Sektellerei Andres & Mugler - Hans Georg Merkel

## Sektkellerei Andres & Mugler in Ruppertsberg (Pfalz)

Sekt aus der Pfalz





betrachten unsere Weinberge als Teil eines lebendigen Ökosystems. Bei allem, was wir tun, achten wir deshalb auf das gesamte Umfeld des Weinguts mit all seinen spezifischen Gegebenheiten: auf die Bodenbeschaffenheit, das Mikroklima, die umgebende Pflanzen- und Tierwelt und auf den natürlichen Rhythmus der Vegetationsperioden", so die beiden Gründer.

Die Weingüter von Steffen Mugler und Michael Andres liegen in den Spitzenlagen der Region: von der Kalklage des Heiligenbergs bis zu den Buntsandsteinlagen Herrgottsacker, Mäushöhle und Reiterpfad. Die ausschließlich biodynamische Bewirtschaftung der Weinberge gewährleistet die Gesundheit der Böden und sorgt für vitale, ausgeglichene Reben.

www.andresundmugler.de





