



www.andresundmugler.de

»Wir wollen nicht nach außen wachsen, sondern nach innen.«

Steffen Mugler

ANDRES & MUGLER

ist die Sektmanufaktur der beiden Pfälzer Winzer Michael Andres und Steffen Mugler. Was als kreatives Projekt zweier Freunde begann, ist mittlerweile eine der besten Adressen für Spitzensekt aus der Pfalz. Seit 1989 stellen die beiden Sekt nach traditioneller Methode her. Die Trauben dafür stammen aus den beiden Weingütern mit besten Lagen in Deidesheim, Ruppertsberg und Maikammer.

KONTAKT/VERKAUF/PROBE

Sektkellerei Andres & Mugler Hauptstr. 33A 67152 Ruppertsberg info@andresundmugler.de
Weingut M. Schädler Inh. Steffen Mugler Weinstr. Süd 43 67487 Maikammer
Telefonische Bestellung +49 6321 5235 – oder per Email

Michael Andres michael.andres@andresundmugler.de +49 177 7738313 www.andres-weine.de

Steffen Mugler steffen.mugler@andresundmugler.de +49 177 2940993 www.wein-mugler.de

AKTUELL

Liebe Sektfreunde,

wir hätten uns natürlich gewünscht Ihnen wieder am 1. Advent unsere aktuelle Sektkollektion vorzustellen! Angesichts der aktuellen Lage müssen wir dieses Jahr leider von der Präsentation absehen. Nichtsdestotrotz möchten wir, dass Sie in den Genuss unseres Sektes kommen, den Sie gerne persönlich oder online bestellen können und den wir ab 18 Flaschen versandkostenfrei deutschlandweit versenden.

Bleiben Sie gesund und kommen Sie gut durch diese Zeit!

Wir freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen!

Steffen Mugler & Michael Andres

Eichelmann Deutschlands Weine 2021

Unsere Preisträger für die beste Sektkollektion des vergangenen Jahres überzeugen auch in diesem Jahr rundum

FREIHEIT

»Den Sekt genau so zu machen, wie wir wollen: Das ist ein Gefühl von Freiheit.«

Michael Andres

Großartige Geschichten beginnen in der Pfalz oftmals mit einem Fass. Bei Michael Andres und Steffen Mugler war es ein 1000-Liter-Fass Riesling und die Idee, Pfälzer Sekt nach traditioneller Methode herzustellen, vergoren in der Flasche, gereift auf der Hefe. Als sie ihr Premieren-Produkt 1989 auf den Markt brachten, waren die tausend Liter nach kurzer Zeit ausverkauft.

Das Sekthandwerk begeisterte die beiden Freunde. Sie beschafften die besten Grundweine der Region, um sie in Flaschen zum Schäumen zu bringen. Sie experimentierten mit unterschiedlichen Weinen, unterschiedlicher Reifedauer, unterschiedlichen Fässern. Sie waren angetrieben von einer Perfektion, die immer wieder zur gleichen Erkenntnis führte: Um die Qualität ihres Sektes steigern zu können, müssen sie den kompletten Prozess in der Hand haben, vom Weinberg bis in die Flasche.

Deshalb begannen sie, eigene Rebflächen zu bewirtschaften. So entstanden auch ihre beiden Weingüter, die sie bis heute neben dem Sektgut betreiben. Hier bauen sie die Grundweine für den Sekt an. So können sie jederzeit die Trauben auswählen, die sich am besten für Sekt eignen. Doch die zentralen Werte ihres Schaffens liegen in einem anderen Bereich, und zwar in der Biodynamie.

BIODYNAMIE

»Biodynamie ist die Haltung, mit der wir alles betrachten: die Weinberge, das Handwerk, die Mitmenschen.«

Steffen Mugler

Die Deidesheimer Mäushöhle ist eine steile Weinbergspartelle, versteckt direkt am Waldrand, angelegt in verschiedenen Terrassen. Wer zur richtigen Zeit herkommt, riecht den Duft von getrocknetem Gras und warmem Boden. In den uralten Sandsteinmauern sonnen sich Eidechsen, dazwischen wächst wilder Schnittlauch, aus dem Wald tönt ein lautes, vielstimmiges Vogelkonzert. Manchmal fährt Michael Andres zur Entspannung auch sonntags hierher, in seine Lieblingslage. Der Blick reicht über die Reblandschaft von Deidesheim bis zum Schwarzwald.

Wer den dunklen Sandboden hier einmal zwischen den Fingern durchrieseln lässt, erkennt schnell: Die Erde ist locker, voller Wurzeln, kerngesund. Die beiden Winzer verzichten in allen Weinlagen auf chemisch-synthetische Mittel, sie stärken ihre Reben mit Präparaten und Tees, viele Arbeiten richten sie nach den Mondphasen aus. Dieser bio-dynamische Anbau führt zu Weinbergen mit eigenem, natürlichem Rhythmus. Weinberge in Balance. Ein vollkommenes System, das ganz alleine funktioniert. Michael Andres ist überzeugt, dass auf diese Weise Weine entstehen, die perfekt für Sekt geeignet sind: physiologisch reif und gleichzeitig leicht.

Wer Steffen Mugler nach der Biodynamie fragt, bekommt als ergänzende Antwort: „Auch die Menschen machen einen Unterschied.“ Für ihn ist Biodynamie eine grundlegende Achtsamkeit, ein Kümmern, ein Aufpassen. Seit er biodynamisch arbeitet, sei er aufmerksamer geworden gegenüber der Natur und anderen Menschen - Biodynamie als Übung des Mehr-Wahrnehmens.

So ist es womöglich die Multiplikation dieser beiden Sichtweisen, die sich im Schaffen von Michael Andres und Steffen Mugler entfaltet. Sie sind mit ihren unterschiedlichen Perspektiven in harmonischem Einklang und diese Haltung ist tief in ihrer Freundschaft verwurzelt.

FREUNDSCHAFT

»Wir sind unterschiedlich, es braucht uns beide. Zu zweit finden wir immer bessere Lösungen, zu zweit sind wir mutiger.«

Michael Andres

Michael Andres und Steffen Mugler sind Menschen, die sich nie ins Wort fallen, auch wenn sie die meisten Sätze füreinander vollenden könnten. Seit 35 Jahren sind sie befreundet, seit über 30 Jahren arbeiten sie gemeinsam.

Natürlich gibt es oft unterschiedliche Meinungen. Doch sie orientieren sich stets am anderen, ihr Bestreben ist immer der Konsens. Dieser ständige Perspektivwechsel ist Grundlage und Voraussetzung ihrer Kreativität.

KREATIVITÄT

»Wer mit einem wachen Blick durch's Leben geht, schafft Raum für Neues.«

Steffen Mugler

Zu den wichtigsten Werten bei Andres und Mugler gehört die Offenheit für Neues. Das bedeutet für sie auch das Zulassen von Ungewissheit, von Unbekanntem, von Prozessen, die nicht bis in den letzten Winkel geplant sind. Damit öffnen sich immer wieder neue Türen, damit finden die beiden immer wieder neue Inspiration.

So haben sie vor einigen Jahren die Methode des sanften Rebschnitts erlernt und damit ihre uralten Anlagen in ein besseres Gleichgewicht gebracht. Seit ein befreundeter Imker seine Bienenstöcke neben den Weinbergen in der Deidesheimer Mäushöhle aufgestellt hat, lernen die Winzer noch mehr über Artenvielfalt und Insekten. Sie suchen das Unentdeckte, sie lieben den Austausch. Und ihre Sekte spiegeln genau das wider: Vielschichtigkeit in Balance.

HANDWERK

»Das Schönste ist die Komplexität. Vom Weinberg bis zur zweiten Gärung beeinflussen wir zahlreiche Faktoren, die den Geschmack prägen.«

Michael Andres

Die Arbeit von Michael Andres und Steffen Mugler ist pures Handwerk mit Liebe zum Detail. Sie lesen alle Weinlagen von Hand, um die Trauben unbeschädigt ins Weingut zu bringen. Von der Erntemenge pressen sie nur etwa zwei Drittel des potentiellen Mostes ab. Bei der Wahl der Rebsorten nutzen sie die Vielfalt, die die Pfalz bietet.

Die beiden Sektmacher wollen nichts kopieren, niemandem nacheifern, keine kurzfristigen Trends mitmachen. Seit über dreißig Jahren richten sie alles an nur einem einzigen Ziel aus: Qualität, die man nicht erklären muss.

Welches Kompliment sie am meisten gefreut habe? Als der renommierte Weinkritiker Stuart Pigott nicht wusste, was er im Glas hatte und spontan überwältigt war. Einen solch komplexen und interessanten Sekt habe er noch nie getrunken. Begeisterung ohne Vorwissen. Eine Leistung, die nur gelingt, wenn man der Uniformität widerspricht.

Ihre Sekte verraten alles über ihre Herkunft. Sie spiegeln Sortenvielfalt, Terroir und Pfalz. Sie sind leicht, haben einen traubig-mineralischen Geschmack und sind dabei stets trocken ausgebaut.

ZEITLOSIGKEIT

»Wenn du auf die Balance aller Dinge achtest, werden die Abläufe einfacher. Diese Gewissheit ist sehr befreiend.«

Michael Andres

Michael Andres und Steffen Mugler, strahlen Ruhe und Zufriedenheit aus. Das liegt in den Zielen für ihre Sektkellerei begründet. Sie sind nicht davon getrieben, immer mehr zu produzieren. Sie wollen alle Details der Sektherstellung in den eigenen Händen behalten und dabei keine Kompromisse eingehen müssen. Damit sind sie unabhängig und halten sich frei von äußeren Zwängen.

Diese Form Freiheit beruht auf ihrem gegenseitigen Vertrauen. Sie vertrauen ihrem Können. Sie vertrauen einander. Sie vertrauen der Natur.