

SCHARZHOFBERGER AUS GK13
VERSTEIGERUNG



- Egon Müller
- Deutschland
Mosel
- süß
- Riesling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein eleganter Einstieg in die Welt der Rieslinge eröffnet sich mit dem Egon Müller Scharzhofberger Aus GK 2018. Die Aromenbildung wird geprägt von lebhaften Zitrusnoten und feinen floralen Nuancen, eingebettet in eine merkliche Mineralität. Diese Kombination sorgt für ein harmonisches Zusammenspiel von Frische und einer süßlichen Note, das sich in einem langen, anhaltenden Abgang zeigt. Die edlen Reben gedeihen auf den schieferverwitterten Böden der Lage Scharzhofberg im Saartal, einem der besten Riesling-Anbaugebiete Deutschlands.

HERKUNFT

Qualitätsstufe	Deutscher Prädikatswein – Auslese (P-DO)
----------------	--

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814046455 4050814046462

ANALYSE

Alkoholgehalt	8.5 %Vol
---------------	----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Egon Müller - Scharzhof 54459 Wiltingen DE



PRODUZENTEN-INFO

Egon Müller ist zweifelsohne eine herausragende Persönlichkeit in der Welt der Weinproduktion. Mit einer lange währenden Familientradition im Weinbau und einem unermüdlichen Streben nach Exzellenz hat er sich einen Platz unter den angesehensten Weinproduzenten weltweit gesichert.

Die Geschichte von Egon Müller reicht zurück bis ins 18. Jahrhundert, als seine Vorfahren im Saarland begannen, Weinreben anzubauen. Diese lange Erfahrung und Hingabe zur Weinherstellung spiegeln sich deutlich in den Weinen wider, die heute unter dem Namen Egon Müller erzeugt werden.

Die Königsdisziplin sind zweifellos Riesling-Weine. Die Weinberge, die sich entlang der Saar erstrecken, bieten ideale Bedingungen für den Anbau dieser edlen Rebsorte. Egon Müller hat es verstanden, die einzigartigen Eigenschaften des Terroirs in seinen Weinen einzufangen. Die Kombination aus mineralreichen Böden, steilen Hängen und dem kühlen Klima erzeugt Rieslinge von außergewöhnlicher Eleganz, Finesse und Tiefe.

Was Egon Müller besonders auszeichnet, ist seine Philosophie der minimalen Intervention im Weinberg und im Keller. Die natürlichen Prozesse sollen die Weine formen, und so setzt er auf schonende Traubenverarbeitung und spontane Gärung. Das Ergebnis sind Weine, die das Terroir in seiner reinsten Form widerspiegeln und eine bemerkenswerte Langlebigkeit aufweisen.

Die Weine von Egon Müller werden von Kennern und Sammlern gleichermaßen geschätzt. Seine edelsüßen Rieslinge gehören zu den besten der Welt und können Jahrzehnte lang reifen und sich dabei stetig weiterentwickeln. Die hohe Nachfrage und begrenzte Verfügbarkeit machen sie zu begehrten Raritäten.