




SCHARZHOFBERGER SPÄTLESE MAGNUM



 Egon Müller

 Deutschland
Mosel

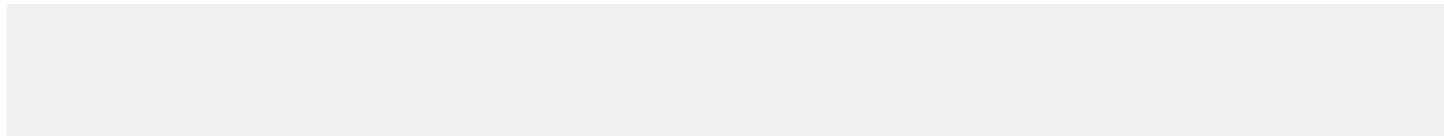
 süß

 Riesling



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Lage "Scharzhofberg" zählt heute zu den besten Riesling-Lagen Deutschlands! Die Reben dieser Lage wachsen auf Schieferverwitterungsböden - nahezu die beste Voraussetzung für erstklassischen Riesling. Gärung und Ausbau erfolgen in alten Holzfässern. Ein Feuerwerk aus frischen Zitronenaromen und süsser Ananas begleitet von der Saar-typischen Kargheit. Am Gaumen ein tänzelndes Süß-Säure-Spiel - hervorragend!



FARBE, GESCHMACK & MEHR	
Farbe	Weiß
ARTIKELDATEN	
Gebinde	3 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814041801 4050814041801
ANALYSE	
Alkoholgehalt	8.0 %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.