

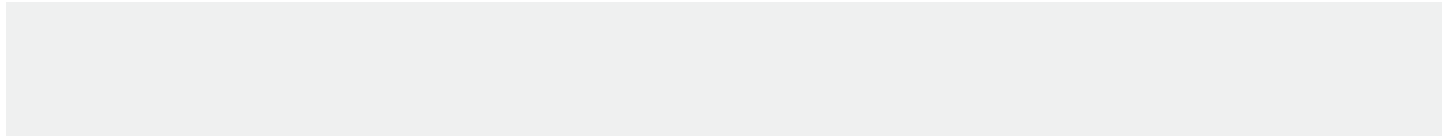
SCHARZHOFBERGER KABINETT

-  Egon Müller
-  Deutschland
Mosel
-  Riesling



ARTIKELBESCHREIBUNG

Frische Mandarinen-Aromen treffen auf zarte Blüten der Limette, während mineralische Noten und ein Hauch von nassem Gestein den Charakter des Egon Müller Scharzhofberger Riesling Kabinett 2024 prägen. Das Weingut im Saartal der Mosel gilt als eines der angesehensten in der Region. Trotz der Herausforderungen des Jahrgangs wurde mit Bedacht der beste Wein für diesen Kabinett ausgewählt, der durch komplexen, erdigen Geschmack und subtile Honigaromen besticht.



FARBE, GESCHMACK & MEHR	
Farbe	Weiß
ARTIKELDATEN	
Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4050814041108 4050814041115
ANALYSE	
Alkoholgehalt	7.5 %Vol
INHALT UND NÄHRWERT	
Zutatenliste	Trauben, Konservierungsstoffe / Antioxidantien: Sulfite (E220-E224)
Energiegehalt	261 kJ / 63 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	4.7 g
Zuckergehalt	4.1 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
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.