

Scharzhof Riesling QbA Weingut Egon Müller

Der Scharzhof zu Wiltingen ist nicht einfach nur ein Weingut. Er ist eine Legende, ein Stück deutsches Kulturgut, denn vom Scharzhof kommen mit die besten, edelsten und berühmtesten Weine Deutschlands. Egon Müller IV leitet seit 1991 in voller Verantwortung dieses Traditionsbaus am Fuße des Scharzhofberges. Aus stolzen 8 Hektar in den besten Lagen dieses berühmten Weinberges und in der "Wiltinger Braune Kupp" werden aus der Rieslingtraube ausschließlich restsüße Weine erzeugt. Diese sind so perfekt balanciert, so ausgewogen, so kraftvoll und gleichzeitig filigran, so mächtig und gleichzeitig elegant, so betörend und verführerisch wie kaum ein anderer Wein. Zu Recht sind zahlreiche Weine vom Weingut Egon Müller Müller zu Scharzhof Legenden geworden. Im Keller sucht man vergeblich nach moderner Technik. Alles geschieht hier sehr traditionell, mit großer Sorgfalt und Bedächtigkeit. Der Ausbau der Weine erfolgt in alten Holzfässern, die häufiger repariert als ersetzt werden. Warum sollte man dort etwas ändern? Der Erfolg seit Jahrzehnten gibt Egon Müller Recht, die Tradition zu bewahren und nur in ganz kleinen Schritten weiter zu entwickeln. Die besten Weine des Gutes werden ausschließlich versteigert und erzielen regelmäßig Höchstpreise.

Kristallklar und frisch.

Der Scharzhof ist der Gutswein des Weingutes Egon Müller. Er wird aus den Trauben der Weinberge aus Saarburg, Oberemmel, Wawern, der Wiltinger Lage Braunfels und Kupp hergestellt. Je nach Qualität und Menge eines Jahrganges können auch Trauben der Lage Wiltinger braune Kupp und sogar vom Scharzhofberg dazukommen. Typisch für den „Scharzhof“-Riesling ist seine Ausgewogenheit zwischen Süße, Mineralität und Saar-typischer Säure. Er kann schon jung mit viel Genuss getrunken werden, besitzt aber auch ein Lagerpotential von fünf bis acht Jahren.

Anbaugebiet: Wiltingen-Saar/Deutschland

Rebsorten: Riesling

Alkoholgehalt: 8,5 % vol.

Lagerdauer : 20 – 30 Jahre

Restzuckergehalt: 34,2 g/l

Säuregehalt: 8,9 g/l

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche : 4 024 091 001 223

Charakteristik: Typisch für den „Scharzhof“-Riesling ist seine Ausgewogenheit zwischen Süße, Mineralität und Saar-typischer Säure. Er kann schon jung mit viel Genuss getrunken werden, besitzt aber auch ein Lagerpotential von fünf bis acht Jahren.

Passend zu: Chinesisches Fondue, in Brühe gegartes Gemüse, Spargel- und Käsegerichte



Art.-Nr. 12057