

Scharzhofberger Riesling Kabinett *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 es sein kann. Zu Recht sind zahlreiche Weine vom Weingut Egon Müller Müller zu Scharzhof Legenden geworden.

Verantwortlich für die Weinbereitung ist Stefan Fobian. Im Keller wird man vergeblich nach moderner Technik schauen. 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? Gibt doch der Erfolg seit Jahrzehnten Recht, die Tradition zu bewahren und nur in ganz kleinen Schritten weiter zu entwickeln. Die besten Weine des Gutes werden versteigert und erzielen regelmäßig Höchstpreise, weil sie weltweit gesucht und geschätzt sind. Daher gibt es auch keinen Ab-Hof-Verkauf.

Anbaugebiet: Wiltingen – Saar/Deutschland

Rebsorte: Riesling

Alkohol: 8,5 % Vol.

Lagerdauer : 20 – 30 Jahre

Restzucker: 41,8 g/l

Säure: 9,2 ‰

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche : 4 024 091 003 227



Art.-Nr. 12059

Charakteristik: Die Prädikatsweine von Egon Müller tragen auf dem Etikett die Lagenbezeichnungen. Die gesetzliche Klassifikation für die Einteilung der verschiedenen Prädikatsstufen ist nicht entscheidend. Charakteristisch für den Kabinettwein ist vielmehr, dass die Trauben reif genug sind, aber noch nicht das Stadium der Überreife erreicht haben.

Oft wird bei diesem Wein der Fruchtgeschmack von der Schiefer-Mineralität und der für die Saar typische Säure dominiert. Analytisch sind die Weine süß, haben einen sehr moderaten Alkoholgehalt zwischen 8 und 10 % vol. Der Wein ist frisch und animierend, kann aber auch 10 Jahre oder mehr elegant reifen, wobei er eine enorme Komplexität entwickelt.

Passend zu: Fisch, weißem Fleisch oder frischen, knackigen Salaten.