Scharzhofberger Riesling Spätlese
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 Traditionshaus 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:	**7,5 % Vol.**
Lagerdauer :	**20 – 30 Jahre**
Restzucker:	**74,6 g/l**
Säure:	**9,6 ‰**
Serviertemperatur:	**8 – 10 °C**
<u>Allergenhinweis:</u>	**enthält Sulfite**
EAN-Code Flasche :	**4 024 091 006 228**

Art.-Nr. 12162

Charakteristik:	**Für die Herstellung dieser Spätlese werden betont reife oder sogar überreife Trauben verwendet, die deutlich später geerntet werden. Während die Jungweine recht süß wirken können, gewinnen sie mit der Zeit eine Komplexität, die anderswo kaum zu finden ist. Die Weine entwickeln sich zu einer großen Eleganz und haben eine große Zukunft.**
Passend zu:	**starkwürziger Käse, Blauschimmel- und Kräuterkäse, exotische Küche, Candlelightdiner**