



2011 Riesling Auslese

Scharzhofberger, Keller Scharzhof/Egon Müller

Potential für Jahrzehnte

Beschreibung:

Der Wiltinger Scharzhofberg ist eine der berühmtesten Lagen Deutschlands. Die Einzellage, die ausschließlich mit Riesling bepflanzt wurde, ist nur etwa 28 Hektar groß und sehr steil – an manchen Stellen beträgt die Hangneigung bis zu 60 Prozent. Der Boden besteht aus verwittertem Schiefer mit sehr hohem Gesteinsanteil sowie eisenhaltigen und tonigen Anteilen. Ein Terroir, das dieser Auslese von Egon Müller ihr raffiniertes, mineralisches Säurespiel verleiht, das sich mit der aromatischen Fruchtigkeit des Rieslings zu einem der spannendsten Süssweine der Welt verbindet.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Region: Mosel

Subregion: Saar

Produzent: Egon Müller-Scharzhof

Bewertung(en):

Ausbau: in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 8.5 %

Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1116611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Auslese

Scharzhofberger
Keller Scharzhof/Egon Müller

Herkunft: Deutschland
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Riesling
Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen,
grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und
mehr gelagert werden.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Barrique
Alkoholgehalt: 8.5 %
Service: Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren