



2011 Riesling Auslese

Scharzhofberger, Keller Scharzhof/Egon Müller

Potential für Jahrzehnte

Descrizione del vino:

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 machen 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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Germania

Regione: Mosella

Sottoregione: Saarland

Produttore: Egon Müller-Scharzhof

Valutazioni:

Vinificazione: im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 8.5 %

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

Varietà d'uva: 100% Riesling

Numero di articolo: 1116611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Auslese

Scharzhofberger
Keller Scharzhof/Egon Müller

Origine:	Germania
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	8.5 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren