

**Stolzer Charaktertyp mit betörend viel Charme.**

Weisswein | Deutschland | Mosel-Saar-Ruwer | Scharzhof



## Müller Egon, Riesling, Scharzhof

2017  
Scharzhof

75cl (CT-6)

	Deutschland
	Riesling
	Jetzt bis 2035
	08 - 10°C
	75cl (CT-6)
	DEU.247292.2017
	ab Lager

### Bewertung

Gerstl



18 | 20

### Infos zum Wein

#### Degustationsnotiz

Max Gerstl: Der strahlt so eine herrliche Zitrusfrische aus mit einer wunderschönen mineralischen Basis, aber auch reife, gelbe Früchte sind im Spiel und verleihen diesem köstlichen Duft seine verführerische Note. Explosiver Antrunk, die Säure ist ein Traum, ganz dezent von edler Süsse begleitet, der Wein schmeckt beinahe trocken, das verleiht der genialen Aromatik einen Hauch Noblesse, das ist eine sagenhafte Erfrischung, der fährt so richtig ein, ein stolzer Charaktertyp mit sehr viel Charme.

#### Infos zum Produzenten

Die Weinberge wurden sehr wahrscheinlich schon von den Römern angelegt und wurden vom Ur-Urgrossvater des heutigen Besitzers Egon Müller IV. 1797 der République Française abgekauft. Heute wird auf dem Scharzhof nach der Qualitätsphilosophie von Egon Müller III. gearbeitet, der im Jahr 1945 aus britischer Kriegs gefangenschaft zurückkehrte und seinen Weinberg in einem schlechten Zustand vorfand. Während der Kriegsjahre mangelte es an Arbeitskräften, Dünger und Unkrautbekämpfungsmitteln. Mit enormem Arbeitseinsatz und getragen von seiner Leidenschaft ist es ihm gelungen, die Rebflächen auf 16 ha zu erweitern, obwohl sein Wein damals keinen hohen Stellenwert besass. Heute ist das ganz anders: Letztes Jahr wurde eine 2003 Scharzhofberger Trocken beerenauslese von Müller als teuerster Jungwein der Welt versteigert. Aber die grandiose, unvergleichliche Qualität der Weine zeigt sich auch schon in Egon Müllers QbA und sowieso im überaus raffinierten Kabinett. Ein Egon-Müller-Wein überzeugt immer durch seine geschmackliche Vielfalt, Komplexität und Finesse und verfügt darüber hinaus über eine enorme Langlebigkeit. Erstmals mit dem Jahrgang 2015 hat Egon Müller auf den seiner Ansicht nach langlebigeren und risikoloserem Schraubverschluss gewechselt, eine langsame Reife über Jahrzehnte ist so ohne Korkschmecker und Oxidation optimal gewährt. Jung getrunken kann ein Wein von Egon Müller zwar süchtig machen, aber Sie sollten der Versuchung widerstehen, alle Weine schon im Jungweinstadium zu trinken, ansonsten Sie seine wunderbare Metamorphose versäumen würden.