

Ein Aromentraum.

Weisswein | Deutschland | Mosel-Saar-Ruwer | Scharzhof



Müller Egon, Riesling, Scharzhof

2018
Scharzhof

75cl (CT-6)

	Deutschland
	Riesling
	Jetzt bis 2030
	08 - 10°C
	75cl (CT-6)
	DEU.248853.2018
	ab Lager

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Max Gerstl: Es beginnt schon furios, das ist so ein verschmitzter Kerl, unbeschreiblich, wie der verführerisch aus dem Glas strahlt, er zeigt sich betont floral, fein mineralisch, mit edler, reifer Frucht im Hintergrund, viel erfrischendes Zitrus. Irre Rasse im Antrunk, die sprichwörtliche Saarsäure schießt wie ein Pfeil über die Zunge, das ist eine kleine Sensation, die Intensität der Aromen ein Traum, der Antrunk beginnt köstlich süß, und der Wein endet raffiniert trocken, herrliches Spiel, das ist klar der grösste Scharzhof, den ich kenne.

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 Korksmecker 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.