









Stolzer Charaktertyp mit betörend viel Charme.

Weisswein · Deutschland · Mosel-Saar-Ruwer · Saar · Scharzhof

Egon Müller zu Scharzhof, Scharzhof

2019
Scharzhof
süss



-  Deutschland
-  Riesling
-  Jetzt bis 2035
-  08 - 10°C
-  75cl (CT-6)
-  DEU.250858.2019
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl	 Robert Parker	 James Suckling 
18 20	94 100	94 100

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Die Nase ist sehr spannend, ich hätte sie so nie Egon Müller zugeordnet. Der Mund ist famos und für einen Gutswein eigentlich unvorstellbar. Total pikant. Wir fangen an mit hoher Frische. Mit Limette, kandierter und gezuckerter Orange. Total verspielt. Immens komplex und eine wahnsinnige Bandbreite abdeckend. Im Mundgefühl gar kein süsser Wein. Man würde ihn maximal auf feinherb titulieren können. Die Vibration läuft im Mund so weiter bis in ein wunderbar mineralisches Ende. Aber total verspielt.

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

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

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.