



Scharzhof

Riesling feinherb, Egon Müller

Kultwein vom Saar-Superstar

Beschreibung:

Egon Müller ist eine lebende Legende. Seine Weine lösen eine wahre Euphorie aus und erzielen auf der ganzen Welt Höchstpreise. Sie zählen zu den absolut teuersten und rarsten Weißweinen der Welt. Wir bieten Ihnen hier die Visitenkarte als Einstieg in die magische Welt der Müller'schen Rieslinge aus dem Scharzhof an.

Aromenprofil:

Helles, leuchtendes Gelb, im attraktiven Bouquet mit gelber Frucht, floralen Blütenaromen und Schieferaromatik. Am Gaumen herrliches Zusammenspiel aus köstlicher Zitrusfrucht, Aprikose, Grapefruit, grünem Apfel und Birne mit filigraner, rassiger Säure, tänzerischer Leichtigkeit und purer Trinkfreude. Extrem fein und saftig. Glockenklar und reintönig im Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Subregion: Saar

Produzent: Egon Müller

Ausbau: 4 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 9.0%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1116025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Scharzhof

Riesling feinherb
Egon Müller

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	9.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.