



Riesling Kabinett

Scharzhofberger, Egon Müller

Einer der gesuchtesten Kabinette der Welt

Beschreibung:

Egon Müller ist eine lebende Legende. Seine Weine lösen Euphorie aus und erzielen auf der ganzen Welt Höchstpreise. Sie zählen zu den absolut teuersten und rarsten Weißweinen überhaupt. Dieser Kabinettwein ist pure Riesling-Magie – ein überragender Süßwein mit feinsten Balance von Frucht und Mineralität sowie riesigem Entwicklungspotential.

Aromenprofil:

Strahlendes Hellgelb mit grünen Reflexen, im Duft mit Steinobstaromen, flüssigem Gestein und Kräutern. Im Glas spannungsgeladen, geniale Trinkanimation zeigend, glockenklar, puristisch, mit frischer Zitrusfrucht, Aprikose, Apfel und frischer Säure. Schmeckt keine Spur süß, eher feinherb, Grip und Frischekick bis ins Finale.

Passt zu:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Deutschland
Subregion:	Saar
Produzent:	Egon Müller
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	8.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1116125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Kabinett

Scharzhofberger
Egon Müller

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	8.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.