



Riesling Auslese

Scharzhofberger, Keller Scharzhof/Egon Müller

Potential für Jahrzehnte

Beschreibung:

Der Wiltinger Scharzhofberg ist eine der berühmtesten Lagen Deutschlands. Die Einzellage, die ausschließlich mit Riesling bepflanzt wurde, ist nur etwa 28 Hektar groß und sehr steil – an manchen Stellen beträgt die Hangneigung bis zu 60 Prozent. Der Boden besteht aus verwittertem Schiefer mit sehr hohem Gesteinsanteil sowie eisenhaltigen und tonigen Anteilen. Ein Terroir, das dieser Auslese von Egon Müller ihr raffiniertes, mineralisches Säurespiel verleiht, das sich mit der aromatischen Fruchtigkeit des Rieslings zu einem der spannendsten Süßweine der Welt verbindet.

Aromenprofil:

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:	Keller Scharzhof/Egon Müller
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	7.5%
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1116625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Auslese

Scharzhofberger
Keller Scharzhof/Egon Müller

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	7.5%
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.