



## 2018 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. Jahrhundertjahrgang 2018!

### Degustationsnotiz:

Zartes Gelb, rundum frisch-würziges Aromenspiel im Duft. Im Glas dann mit unglaublicher Animation und Frische, idealtypisches Spiel aus Rasse, Finesse und Trinkfreude. Viel köstliche Zitrusfrucht, Aprikose, Grapefruit, grüner Apfel und Birne. Unglaublich fein verwoben, eine wahre Riesling-Primaballerina auf höchstem Level aus einem Ausnahmejahrgang von einem Kult-Winter Deutschlands. Glockenklar und reintonig bis ins Finale, ein Rieslingtraum wird wahr!

### 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.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Subregion:</b>	Saar
<b>Produzent:</b>	Egon Müller-Scharzhof
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	10.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Rebsorte(n):</b>	Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	1116018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Scharzhof**

Riesling feinherb  
Egon Müller

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Alkoholgehalt:</b>	10.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren