

2019 Riesling Spätlese

Scharzhofberger, Egon Müller

Absolute Rarität von nur etwa 9 hl/ha!

Beschreibung:
Winzige Erträge sind der Schlüssel für diese Spätlese mit Weltklasseformat. Ein Meisterwerk mit Potenzial für eine kleine Ewigkeit: Auch wenn dieser Riesling schon in jungen Jahren atemberaubend gut schmeckt, besitzt er zweifellos die Substanz, sich in der Flasche über mehrere Jahrzehnte zu grandioser Komplexität zu entwickeln. Das Geheimnis liegt in der hochselektiven Ernte der Trauben – um nur Beeren mit optimaler Reife einzubringen, wird Parzelle für Parzelle und Rebstock für Rebstock in mehreren Durchgängen geprüft. Das Resultat ist eine Ausnahme-Spätlese die hinsichtlich Eleganz und Spannung unvergleichlich ist, mit vielschichtiger Aromatik, schieferbetonter Mineralik und kristalliner Säure. Ein Riesling, der ebenso intensiv wie schwerelos ist, mit delikater Süsse und tänzelnder Säure – leicht, frisch und zugleich mundfüllend, und mit faszinierend langem 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.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Subregion:	Saar
Produzent:	Egon Müller-Scharzhof
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	9.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Artikelnummer:	1116419

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Spätlese

Scharzhofberger
Egon Müller

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	9.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de