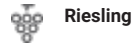
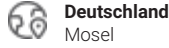
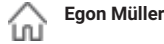


SCHARZHOFBERGER AUSLESE MAGNUM EGON MÜLLER



ARTIKELBESCHREIBUNG

Scharzhofberger Auslese Magnum
Egon Müller

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 3 / 1.500 l

Verschluss Naturkorken

ANALYSE

Alkoholgehalt 7.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Egon Müller - Scharzhof
54459 Wiltingen



PRODUZENTEN-INFO

Egon Müller ist zweifelsohne eine herausragende Persönlichkeit in der Welt der Weinproduktion. Mit einer lange währenden Familientradition im Weinbau und einem unermüdlichen Streben nach Exzellenz hat er sich einen Platz unter den angesehensten Weinproduzenten weltweit gesichert.

Die Geschichte von Egon Müller reicht zurück bis ins 18. Jahrhundert, als seine Vorfahren im Saarland begannen, Weinreben anzubauen. Diese lange Erfahrung und Hingabe zur Weinherstellung spiegeln sich deutlich in den Weinen wider, die heute unter dem Namen Egon Müller erzeugt werden.

Die Königsdisziplin sind zweifellos Riesling-Weine. Die Weinberge, die sich entlang der Saar erstrecken, bieten ideale Bedingungen für den Anbau dieser edlen Rebsorte. Egon Müller hat es verstanden, die einzigartigen Eigenschaften des Terroirs in seinen Weinen einzufangen. Die Kombination aus mineralreichen Böden, steilen Hängen und dem kühlen Klima erzeugt Rieslinge von außergewöhnlicher Eleganz, Finesse und Tiefe.

Was Egon Müller besonders auszeichnet, ist seine Philosophie der minimalen Intervention im Weinberg und im Keller. Die natürlichen Prozesse sollen die Weine formen, und so setzt er auf schonende Traubenverarbeitung und spontane Gärung. Das Ergebnis sind Weine, die das Terroir in seiner reinsten Form widerspiegeln und eine bemerkenswerte Langlebigkeit aufweisen.

Die Weine von Egon Müller werden von Kennern und Sammlern gleichermaßen geschätzt. Seine edelsüßen Rieslinge gehören zu den besten der Welt und können Jahrzehnte lang reifen und sich dabei stetig weiterentwickeln. Die hohe Nachfrage und begrenzte Verfügbarkeit machen sie zu begehrten Raritäten.