



2022 Wiltinger braune Kupp Riesling Auslese

Le Gallais - Egon Müller
VDP.GROSSE LAGE
75cl (6er-Karton)

CHF 197.10 statt CHF 219.00

Degustationsnotiz

Ende September gab es etwas Botrytis, die Anfang Oktober durch die erneuten Niederschläge noch etwas verstärkt wurde. Der Duft zeigt sich kristallklar mit einer sehr sinnlichen, zitrischen wie auch tropischen Frucht. Ein Hauch von Honig wird von tänzerischen floralen Aromen umgarnt. Im Auftakt kommt sofort die perfekte Balance zwischen Säure und der intensiven Aromatik zur Geltung. Was für ein sinnliches Elixier! Alles da, aber von nichts zu viel - eine wunderschöne, delikate Auslese. (pb)

Genussempfehlung

Süss

Produzenten-Informationen

Die Weinberge wurden sehr wahrscheinlich schon von den Römern angelegt und wurden vom Ur-Urgrossvater des heutigen Besitzers Egon Müller IV. 1797 der République Française abgekauft. Heute wird auf dem Scharzhof nach der Qualitätsphilosophie von Egon Müller III. gearbeitet, der im Jahr 1945 aus britischer Kriegs gefangenschaft zurückkehrte und seinen Weinberg in einem schlechten Zustand vorfand. Während der Kriegsjahre mangelte es an Arbeitskräften, Dünger und Unkrautbekämpfungsmitteln. Mit enormem Arbeitseinsatz und getragen von seiner Leidenschaft ist es ihm gelungen, die Rebflächen auf 16 ha zu erweitern, obwohl sein Wein damals keinen hohen Stellenwert besass. Heute ist das ganz anders: Letztes Jahr wurde eine 2003 Scharzhofberger Trocken beerenauslese von Müller als teuerster Jungwein der Welt versteigert. Aber die grandiose, unvergleichliche Qualität der Weine zeigt sich auch schon in Egon Müllers QbA und sowieso im überaus raffinierten

-  **Typ:** Andere
-  **Land:** Deutschland
-  **Region:** Mosel-Saar-Ruwer
-  **Genussreife:** Jetzt
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Riesling
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Vino Vario:** 19+

Kabinett. Ein Egon-Müller-Wein überzeugt immer durch seine geschmackliche Vielfalt, Komplexität und Finesse und verfügt darüber hinaus über eine enorme Langlebigkeit. Erstmals mit dem Jahrgang 2015 hat Egon Müller auf den seiner Ansicht nach langlebigeren und risikoloserem Schraubverschluss gewechselt, eine langsame Reife über Jahrzehnte ist so ohne Korkschmecker und Oxidation optimal gewährt. Jung getrunken kann ein Wein von Egon Müller zwar süchtig machen, aber Sie sollten der Versuchung widerstehen, alle Weine schon im Jungweinstadium zu trinken, ansonsten Sie seine wunderbare Metamorphose versäumen würden.