

Scharzhofberger Riesling Kabinett Alte Reben (VERSTEIGERUNG)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Egon Müller-Scharzhof
Alkoholgehalt	9.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DMO120419

Mythos Scharzhofberg!

97 Punkte: „Es ist fast unmöglich, das Weinglas wieder auf den Tisch zu stellen, aber es sollte klar sein, dass der 2019 für viele, viele Jahre im Keller ausgelegt ist, egal wie sexy er sich heute präsentiert.“ (Parker) 95+ Punkte: „Was für ein Wein!“ (Mosel Fine Wines) Egon Müller bleibt sich treu! Wer jemals einen gereiften Kabinett oder eine Auslese aus dem Scharzhof im Glas hatte, weiß das Riesling aus Deutschland zu den größten Weinen der Welt gezählt werden muss. Im Jahrgang 2018 versuchte sich Müller IV an einem trockenen Riesling aus dem mythischen Scharzhofberg, einem potenziell Großen Gewächs. Eine Tatsache, die unter Kennern für viel Furore sorgte, denn bis auf interne Experimente in den 1980-ern, gab es keine trockenen Weine aus dem Hause Müller. Dem Vernehmen nach wurde diese Idee seinerzeit verworfen, weil Egon Müller das Ergebnis für nicht gelungen hielt. Und wenn wir dann einen Wein wie diesen im Glas haben, steht auch für uns fest: Die wahre Stärke des Müller'schen Scharzhofbergs liegt in der Phalanx der fruchtsüßen Weine! Das Weingut und der Scharzhofberg sind untrennbar miteinander verwoben. Eine der weltbesten Weinlagen und der Traditionsbetrieb, dessen „ewiges Licht“ seit Generationen in makelloser Schönheit strahlt, zählen zur Speerspitze unserer Weinkultur. Und im Scharzhofberger Kabinett, dessen Versteigerungsvariante dieses Jahr ausschließlich aus alten, noch wurzelechten Reben in den Parzellen „Breiten Weg“ im Zentrum der Lage und aus der oberen Front „Knipp“ stammen, findet der legendäre Weinberg seinen perfekten Ausdruck. Egon Müller IV bricht auf den Trierer Versteigerungen mit seinen Weinen alljährlich Rekorde. Sein Kabinett hebt sich von anderen Weinen gleichen Prädikats dadurch ab, dass er kein Kabinett im eigentlichen Sinne ist. Viel mehr geht es Müller bei der Vinifikation darum, darin den Naturweingedanken umzusetzen. Der traumhafte Kabinett gerät stets ausgesprochen karg, so dass ihn viele Verkoster trockener einschätzen, als die wahren „inneren Werte“ vermuten ließen. Im Jahrgang 2019 entspricht der Kabinett von den „Alten Reben“ mehr denn je der DNA des Weinbergs, wirkt geschliffener und präziser als noch im Vorjahr. Das stahlige Rückgrat, die feine und kühle Frucht, der Duft von Schiefer und Kräutern – Attribute, die einen großen



Wein aus dieser Lage ausmachen. Mit dem Jahrgang 2018 übergab der langjährige Kellermeister Stefan Fobian, der seit 2000 nicht nur die Fuderfässer des Scharzhofs verwaltet hat, an seinen Nachfolger Heiner Bollig. Mit dem Jahrgang 2019, so scheint uns, hat er sich bestens eingelebt. Ein grandioses, wenngleich

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333