



MAX MÜLLER I



2022  
**EIGENART**  
Silvaner trocken ... im Holzfass gereift

Artikelnummer: 242E  
Alkoholgehalt: 12.50% vol  
Restzucker: 2.40 g/l  
Säure: 7.20 g/l  
Trinktemperatur: 10 - 12°C

### Die Weinberge

Alte Reben aus Steilhängen im Filet-Stück Escherndorder Lump.  
Karger, kalkiger Fels bildet den Boden im Hitzekessel Lump

### Der Ausbau

selektive Handlese  
lange Maischestandzeit  
Spontangärung, behutsam im neuem Halbstückfass ausgebaut  
Vollhefelager mit ausgedehnter Bâtonnage

### Der Wein

intensives gelbfruchtiges Bukett, herkunftsgeprägt und kompromisslos.  
Zarte Röstnoten, Würze und Druck machen den "eigenartigen" Silvaner zu dem was er ist