



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