

## WEINGUT EGON MÜLLER

**Atemraubende Auslese.** Die Weine vom Wiltinger Scharzhofberg setzen schon seit Generationen Maßstäbe. Die Geologie dieser Spitzenlage ist einfach: ein tiefgründiger Boden, in dem sich Lösslehm mit sandig-schiefrigem Feinboden mischt. Sein Nährstoffgehalt ist gering und damit für Riesling bestens geeignet. Die Lage in der traditionsreichen Weinbaugemeinde ist so berühmt, dass auf den Flaschen-Etiketten nur „Scharzhofberg“ oder „Scharzhofberger“ steht und Wiltingen nicht genannt wird. Aus dieser Rebfläche können alljährlich etwa 1 000 bis 2 000 Liter Wein gewonnen werden.



# WILTINGER SCHARZHOFBERG

Schon im Jahr 1896 erzielte eine Einzel-Parzelle im Scharzhofberg einen Preis von 90 000 Goldmark. Dieser Betrag entspricht heute einem Wert von rund 1,6 Millionen Euro. Das sind Flächenpreise vergleichbar denen in der Champagne, dem Bordelais oder der Bourgne.

Der Ursprung der Spitzenlage geht auf eine Schenkung an das Trierer Kloster St. Marien am Ufer (St. Maria ad ripa) im 7. Jahrhundert zurück, das hier auch Weinbau betrieb. Nach der Säkularisation von Kirchen und Klöstern unter Napoleon wurde der Scharzhofberg versteigert. Im Jahr 1837 kam die Winzerfamilie Müller in den Besitz eines Teils der Spitzenlage. Heute verfügt Egon Müller IV. über sieben Hektar Rebfläche im Scharzhofberg.

Die Fachwelt bedenkt Egon Müllers Scharzhofberger Rieslinge regelmäßig mit hymnischen Preisungen. Von „fabelhaften Spitzenkreszenzen, fulminanten Eisweinen und atemraubenden Trockenbeerenauslesen“ oder „fantastischen“ und „legendären“ Jahrgängen ist immer wieder die Rede. Das Weingut ist mit seiner Lage eines der Aushängeschilder der Weinbauregion Mosel und genießt einen Status, der nur mit denen Bordelaiser Premiers Crus vergleichbar ist. Bei nationalen und internationalen Auktionen sorgt die Versteigerung eines Weines aus dem Hause Egon Müller immer wieder für Aufsehen. Bei einer Versteigerung im Jahr 2001 wurden für 24 Flaschen 1994er Scharzhofberger Trockenbeerenauslese je 4 718 Euro be-



zahlt. Da die Weine so begehrt sind, werden sie nicht im Direktverkauf, sondern ausschließlich über Vertriebspartner in knapp 30 Ländern weltweit vertrieben.

Hinter dieser außerordentlichen Reputation steht ein ebenso außerordentliches Qualitätsbewusstsein: Egon Müller und sein Kellermeister Stefan Fobian führen die Weinlese nach dem Reifegrad der Trauben in mehreren Tranchen durch. Jeder Lesedurchgang wird getrennt vinifiziert und abgefüllt – ausschließlich restsüße Weine bis zur Trockenbeerenauslese und zum Eiswein. Fünf bis sechs unterschiedliche Auslesen in einem Jahr sind keine Seltenheit. Der Ausbau erfolgt prinzipiell in großen Holzfässern. Die Spitzenweine des Hauses tragen eine goldene Kapsel.

Auch im Jahr 2005 hat das Weingut Egon Müller dem Scharzhofberg beeindruckende Weine entlockt. Einer von ihnen ist der Scharzhofberger Ries-

ling Auslese. Der Blauschiefer dieser traumhaften Lage ist hier mit allen Sinnen erlebbar. Schon in der Nase öffnet sich der filigrantransparente, ungemein ausgewogene Riesling mit seinen zarten Aromen nach Birne, Zitrusfrüchten und Honig. Auf der Zunge zeigt sich ein mächtiger mineralischer Kern, eingebettet in eine füllige, geschmeidige, cremige Textur. Die verspielte Frucht mündet in einen herrlich langen, tief mineralischen Nachhall. So zeigt der Riesling seine Herkunft aus der weltberühmten Spitzenlage – und der Ausnahme-Winzer sein Können.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

