MAX MÜLLER I

# 2021
# EIGENART
# 5,0 Liter Jeroboam
# Silvaner im Holzfass ausgebaut

| | |
|---|---|
| Artikelnummer: | 242E-JB |
| Alkoholgehalt: | 13.00% vol |
| Restzucker: | 2.30 g/l |
| Säure: | 6.20 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