



MAX MÜLLER I



2021

MAINSTOFF

Silvaner trocken ... Maischegärung

Artikelnummer: 244
Alkoholgehalt: 12.50% vol
Restzucker: 0.70 g/l
Säure: 6.60 g/l
Trinktemperatur: 10-12°C

...für Weinfreaks !

Der Ausbau

8 Tage Maischestandzeit + 14 Tage Maischegärung
Vollhefelagerung und ausgedehnte Bâtonnage im Halbstück

Der Wein

sehr kompakter, druckvoller Silvaner
phenolisch, würzig
vielschichtige, fordernde Struktur