

Egon Müller

I 1797 kjøpte Jean-Jacques Koch Scharzhof eiendommen fra den Franske Republikken og la grunnlaget for eiendommen slik man finner den i dag. Romerne dyrket vindruer i Scharzhofberg og etter dette var eiendommen i St. Marien klosteret sitt eie. I 1794 okkuperte Franske tropper Trier og overtok året etter alle kirkens eiendommer. Etter Jean-Jacques' død ble eiendommen delt mellom hans 7 barn. Datteren Elisabeth giftet seg med Felix Müller og gjennom arv og kjøp klarte de to og doble sine parseller i Scharzhofberg til 1850. Egon Müller I giftet seg i 1887 med Therese Tuckermann og kjøpte med hjelp av sin svigerfar ut sine brødre og søstre for å få hele den daværende eiendommen.

I de følgende årene var Egon I instrumental i å skaffe produsenten det fantastiske ryktet de har den dag i dag. Etter hans død i 1932 ble eiendommen delt mellom hans to barn, Egon II og Felix. Egon II hadde ansvaret kun i 9 år, i 1941 døde han i en tragisk traktorulykke i vinmarken, enken hans drev vinmarken videre med døtrene i årene som kom. I krigstiden var det vanskelig å få tak i både arbeidskraft, gjødsel eller sprøytemidler og vinmarken ble stadig dårligere stelt til slutten av krigen.

I 1945 kom Egon III hjem fra England hvor han hadde vært krigsfange, denne årgangen ble kun på 1200 liter vin produsert fra totalt 7,4 Hektar vinmark. I 1954 klarte han å ta over Le Gallais, med vinmarkene Wiltinger Kupp og Braune Kupp, hvor han fikk kjøpe 2,5 Hektar og leide de resterende 2,5 hektar. Etter dette har Le Gallais sine viner blitt produsert av Müller familien i Scharzhof.

Siden 1985 har Egon III drevet eiendommen sammen med sin sønn Egon IV. Han var aktiv i produksjonen frem til sin død, men i 1991 gav han sin sønn hovedansvaret hos produsenten.

Hos produsenten benyttes det en «Hands-off» holdning i produksjonen. Arbeidet fortsetter å være basert på den kvalitetsdrevne filosofien til Egon III : *«100% av kvaliteten til en vin er generert i vinmarken. Det er umulig å nå 101% i kjelleren, men det er en stor prestasjon å kunne pakke det fulle potensialet av vinrankene i en flaske.»*

I det nordlige klimaet er hvert år svært forskjellig og hvert år har dermed sine egne utfordringer. Men fundamentene for arbeidet deres forblir det samme :

- Gamle vinranker, hvor noen har pre-phylloxera vinstokker.
- Lavt utbytte, aldri over 60 hl/ha, men som regel helt ned mot 25 hl/ha
- Hyppig pløying, så ofte som 6 ganger i en vekstsesong
- Veldig forsiktig bruk av sprøytemidler, ingen kunstgjødsel, ingen kjemiske ugressmidler eller insektmidler

Man tror på filosofien om naturlig vin, som dessverre ble droppet fra den Tyske vinloven i 1971.

Man tilsetter ingenting bortsett fra svovel i vinene, alt spontanfermenterer i de kalde kjellerene. Alle druene plukkes for hånd før de presses forsiktig og fermenteres i store, gamle trefat.



<i>Vin navn</i>	<i>Scharzhof QBA 2013</i>
<i>Produsent</i>	Egon Müller
<i>Område</i>	Mosel-Saar-Ruwer
<i>Alkohol</i>	%
<i>Druetype</i>	Riesling
<i>Restsukker</i>	gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	250,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Egons «enkleste» vin er en eventyrlig flaske vin. Fantastisk valuta for pengene og noe av den reneste Rieslingen man kan få. Dufter elegant av hvite blomster, grønne epler, lime, lichi, hvit fersken, våt skifer. Utrolig balanse med en leken syre og slank frukt. Lang, mineralsk finish.
<i>Matfølge</i>	Sushi, Sashimi, Asiatisk mat, ost, Salater og lette supper

<i>Vin navn</i>	<i>Scharzhofberger Kabinett 2013</i>
<i>Produsent</i>	Egon Müller
<i>Område</i>	Mosel-Saar-Ruwer
<i>Alkohol</i>	%
<i>Druetype</i>	Riesling
<i>Restsukker</i>	gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	430,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Ett godt skritt opp fra QBA, modnere druer, kun fra vinmarken Scharzhofberg. Ekstremt mineralsk riesling, med grønne epler, våt skifer, hvite blomster, hvit fersken, mint og sitrus. Delikat sødme, balansert syre og lang mineralsk ettersmak. Så konsentrert, men samtidig så lett.
<i>Matfølge</i>	Sushi, Sashimi, Asiatisk mat, ost, Salater og lette supper

<i>Vin navn</i>	<i>Scharzhofberg Spätlese 2013</i>
<i>Produsent</i>	Egon Müller
<i>Område</i>	Mosel-Saar-Ruwer
<i>Alkohol</i>	%
<i>Druetype</i>	Riesling
<i>Restsukker</i>	gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	766,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Spät betyr jo sen på tysk, samtidig som lese betyr innhøstning. Så druene har fått henge lenger, blitt mer konsentrerte og søtere. Restsødmen i vinen er høyere, men en utrolig balanse gjør at det ikke blir vulgært. Fortsatt er det delikat og leken Riesling på sitt beste. Våt skifer, grønne epler, hvit fersken, moden sitrus, aprikos, mango og hvite blomster.
<i>Matfølge</i>	Sushi, Asiatisk mat, Ost, Epledeesserter