Martel.
Wein geniessen.

Escherndorf am Lumpen 1655 Silvaner 2023

Silvaner Grosses Gewächs, Franken
Weingut Max Müller I

Sylvaner

2023

Franken

Apéro Riche, Fischspeisen aller Art, Frischer Ziegenkäse, Pilz & Pilzspeisen, Sushi, Vegetarische Gerichte aller Art

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

naturnah

12.50 % Vol.

leichter Wein

Weingut Max Müller I

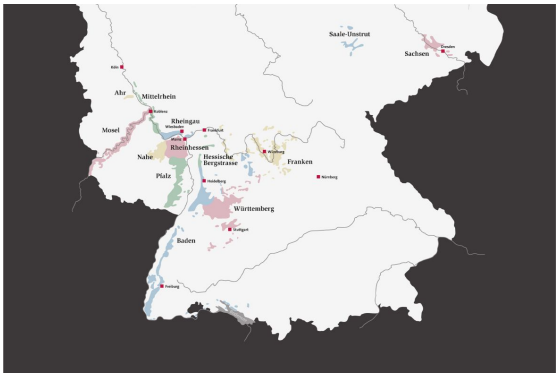
Zum Wein

Die 1655 erstmals erwähnte Grosse Lage «Am Lumpen» im Weinort Eschendorf zählt zu den eindrucksvollsten Steillagen Deutschlands. Das besondere Mikroklima über dem Main und die typischen Muschelkalkböden machen diese Lage so besonders. Hier gedeihen prächtige Silvaner. Saftig durch seine vife Säure, dabei vollmundig und mit einer breiten Aromatik. Wunderbar mineralisch und lang. Ein Silvaner mit erstaunlichem Reifepotential.

© Martel AG St.Gallen

Deutschland / Franken

Winzerportrait Weingut Max Müller I



Familie Müller

Weingut

1916

19 ha

Besitz: Familie Müller
Gutsleitung: Rainer Müller
Weinbereitung: Christian Müller

Weiss: Silvaner, Riesling, Weissburgunder, Scheurebe
Rot: Spätburgunder

Kalk

Nur bei Martel erhältlich

Anbau

naturnah

Keller

Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Rund um Volkach in der Nähe von Würzburg produziert die Familie Müller in 5. Generation an den steilen Hängen des Mains fränkische Spitzenweine. Christian Müller von der jüngsten Generation des Weinguts hat sich «Main. Silvaner. Rockt.» hat auf den Unterarm tätowieren lassen. Die Familie Müller bewirtschaftet beste Lagen in Volkach, in Eschendorf und in Sommerach auf der sogenannten Weininsel an der Mainschleife. Max Müller I heisst so, weil es früher zwei Weingüter gleichen Namens im Ort gab. Das Gebiet um Volkach gilt als sehr trocken. Bewässerung ist erlaubt. Die Reben stehen stets auf Muschelkalk, in Eschendorf bedeckt von dunkler Humuserde, in Sommerach sind es sandig-lehmige Oberböden. Seit 15 Jahren kommt das Weingut ohne Herbizide aus. Aktuell läuft die Umstellung auf biologische Produktion. Sohn Christian lernte beim rheinhessischen Spitzenproduzenten Philipp Wittmann. Sorgfältige Kellerarbeit mit langen Maischestandzeiten bis zu drei Tagen und Spontanvergärung. Ausbau im Stahltank und zum Teil im grossen Holz. «Wir versuchen, Tiefe zu erzeugen. Und wir verzichten auf den Säureabbau. Denn wir wollen keine Cremigkeit, sondern Frische und Eleganz», bringt Christian Müller das Credo des Weinguts auf den Punkt.

«Bester Silvaner vom Main, der rockt.»

— Martel über Weingut Max Müller I

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen