



Martel.
Wein genießen.

Volkach Silvaner 2023

Franken Qualitätswein
Weingut Max Müller I



Sylvaner



2023



Franken



Apéro, Frischer Ziegenkäse, Raclette & Fondue,
Salat, Spargeln, Sushi, Süßwasserfische



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



naturnah



12.50 % Vol.



leichter Wein



Weingut Max Müller I

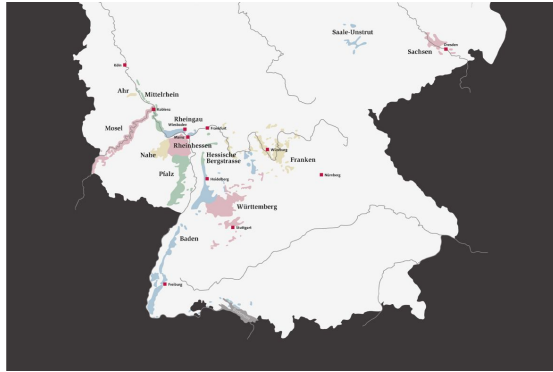


Zum Wein

Der Volkacher Silvaner ist ein Klassiker. Die Reben stehen auf kalkhaltigen Böden. Überwiegend im Edelstahl ausgebaut. Ein trinkfreudiger, frischer Weisswein mit etwas Würze.

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

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 imahltank 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

Impressionen

