



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er Schloss Riesling Kabinett

Weingut Maximin Grünhaus Mosel

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Artikelnummer | 904009-2022 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 6 |
| Alkohol | 8 % vol. |
| Restzucker | 37,9 g/l |
| Säure | 8,8 g/l |
| Farbe | weiss |
| Temperatur | 10-12°C |
| Enthält: | Sulfite , Schwefeldioxid |

| | |
|-----------------------|---|
| Anbaugebiet | Mosel Die Mosel und ihre beiden Nebenflüsse Saar und Ruwer bahnen sich ihren Weg durch Hunsrück und Eifel tief in das rheinische Schiefergebirge hinein. |
| Klassifikation | Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes |
| Jahrgang | 2022 |
| Rebsorte | Riesling Riesling ist die Paraderbsorte Deutschlands. Sie entfaltet sich an den Steillagen von Flusstälern besonders gut und ist für sein kräftiges, geschliffenes Aroma bekannt. Am richtigen Standort bringt sie elegante und finessenreiche Weißweine hervor, die zu den feinsten der Welt zählen. |
| Erzeuger | Weingut Maximin Grünhaus Die Geschichte von Maximin Grünhaus geht bis in die römische Zeit zurück. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts wurde Maximin Grünhaus und seine Weinberge von der Abtei Sankt Maximin bewirtschaftet. Im Zuge der Säkularisation unter Napoleon wurde das Gut 1810 an den ersten weltlichen Besitzer verkauft. Im Jahr 1882 kaufte der Stahlindustrielle Carl Ferdinand Freiherr von Stumm-Halberg Grünhaus mit all seinen Ländereien, Gebäuden und Weinbergen. Seither befindet sich das Gut im Besitz der Familie von Schubert und wird nun in der 6. Generation von Maximin von Schubert geführt. 2015 ist das Weingut wieder in den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) eingetreten. falstaff: 5/5 Vinum: 3,5/5 |
| Beschreibung | In der Nase zeigt der Wein seinen feifruchtigen und Kabinett-typischen Charakter. Dezent Nuancen der Spontangärung verbinden sich mit Anklängen von tropischer Frucht wie Maracuja, aber auch heimischen Früchten wie gelbe Pfirsiche und schwarze Johannisbeeren. Dazu mischt sich etwas Minze, frische grüne Gräser, Orangenblüte und ein bisschen Eisbonbon. Am Gaumen zeigt sich reife Frucht in harmonischer Balance mit frischer und straffer Säure. Diese Kombination verleiht dem Wein ein saftiges Mundgefühl und herrliche Trinkfreude. Ananas, dezente Saftorange und Litschi verbinden sich mit etherischen Nuancen von Minze und Melisse. |
| Empfehlung | Erfrischender Aperitif oder ideale Alternative zu Sekt vor allem bei Empfängen mit Fingerfood wie Melone und Serrano Schinken, karamellisiertem Ziegenkäse oder auch vietnamesischen Sommerrollen. |

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de