



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**904016 2025**

**2025er Maximin Riesling feinherb QW Mosel**

**QBA**

**Weingut Maximin Grünhaus**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Klassischer Mosel □ Riesling mit Stil
	Geschmacksrichtung	feinherb
	Leit aromen	Fruchtbetont & geprägt von Schiefer
	Speise oder Anlaseempfehlung	Vielseitig zu Küche & Alltagsstisch
<b>Farbe</b>	WEISS	
<b>Alkohol</b>	10,5 % vol.	
<b>Verschluss</b>	SCHRAUBVER	
<b>Enthält:</b>	Sulfite, Schwefeldioxid	

Klassischer Mosel □ Riesling feinherb: präzise Frucht, Schieferprägung und klare Struktur – authentisch und harmonisch.

Der Maximin Riesling feinherb QW Mosel 2025 bildet die Basis des Portfolios von Maximin Grünhaus und steht für einen Mosel □ Riesling klassischer Prägung. Die Trauben stammen von ausgewählten Partnerbetrieben aus herausragenden Schieferlagen entlang der Mosel und der Ruwer, deren Böden dem Wein seine typische Präzision und Herkunftscharakter verleihen. Im Glas zeigt sich der Riesling klar und brillant. In der Aromatik verbinden sich saftige Fruchtnoten mit der für die Region charakteristischen Schieferprägung. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ausgewogen und fein strukturiert, mit harmonischem Spiel zwischen Frucht und Säure und einem anhaltenden, klaren Nachhall. Mit dem Jahrgang 2020 erhielt die Marke MAXIMIN ein behutsames Facelift: Das Etikett ziert nun das feuerrote „Dampffross“ aus dem Familienwappen – ein historischer Verweis auf die Verdienste der Vorfahren im Bergbau □, Hütten □ und Eisenbahnwesen. Ein authentischer Moselriesling mit Wiedererkennungswert.

**Region** **Mosel**  
Die Mosel und ihre beiden Nebenflüsse Saar und Ruwer bahnen sich ihren Weg durch Hunsrück und Eifel tief in das rheinische Schiefergebirge hinein.

**Bodenart** Die südlich ausgerichteten Steillagen an Mosel, Saar und Ruwer sind von Devonschiefer geprägt.

**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

**Rebsorten**  
100% Riesling

<b>Ausbau</b>	<b>Anteil in %</b>	<b>Ausbau Beschreibung</b>	<b>Duration</b>
	0%	Edelstahltank	

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de

**Zutaten**

Trauben, Saccharose, Stabilisator: Carboxymethylcellulose, Konservierungsstoff: SULFITE

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)