



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2015er Pinot Gris Grand Cru Kessler

Domaines Schlumberger Elsass

Artikelnummer	035043-2015
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	26 g/l
Säure	2,9 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Elsass Die elsässische Rebfläche bedeckt eine Fläche von etwa 12.000 Hektar entlang der Südostflanken der Vogesen, gegenüber dem deutschen Weinbaugebiet Baden und verfügt über ein vergleichbares Klima. Es bildet mit den gegenüberliegenden Flanken des Schwarzwaldes die Oberrheinische Tiefebene, ein bis zu 40 km breiter Gürtel, an dessen Rändern und Zungen der Gebirgszüge ideale Bedingungen für Qualitätsweinbau vorherrschen.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2015
Rebsorte	Pinot Gris Die Rebsorte Pinot Gris (Grauburgunder) gehört zur Burgunderfamilie und ist eine Spielart des Pinot Noir, welche oft würzige extraktreiche Weine mit delikater Säurestruktur hervorbringt.
Erzeuger	Domaines Schlumberger Seit sieben Generationen betreibt die Domaine Schlumberger Weinbau im Elsass und bewirtschaftet heute 130 Hektar Rebfläche. Diese sind vorwiegend wertvolle Spitzenparzellen auf einem terrassierten Hügel in Steillagen, die noch heute mit Pferden beackert werden. Naturnaher Anbau und moderne Weinbereitungsmethoden sind hier selbstverständlich. Seit Alain Freyburger vor einigen Jahren die oenologische Leitung im Team übernommen hat, haben die Weine deutlich an Qualität gewonnen.
Beschreibung	Dieser bemerkenswerte Pinot Gris (Grauburgunder) aus der Grand Cru Lage "Kessler" (Sandsteinboden, in der Mitte der Lage ist ein Tal, das die Trauben vor Nordwinden und kalten Luftströmen schützt) offenbart in der Nase ein ausdrucksstarkes, komplexes, tiefes Bukett. Aromen von Blüten, gelben Früchten, Quitten, Mirabellen, dazu Pflaume und ein Hauch feine Lakritze. Am Gaumen wunderbar cremig, fruchtig mit feine mineralischer Note. Beeindruckend dicht, mit lebendiger, gut eingebundener Säure, schönes Wechselspiel von Frucht mit Aromen von reifem Apfel, gelben Früchten, Mirabellen, Pflaumen, getrockneten Früchten, süße Mandeln und Säure. Der Wein ist vollmundig mit schönem Schmelz und langem Nachhall. Ein perfekter Pinot Gris mit Finesse und Klasse!
Empfehlung	Bei 9 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu gebackenem Fisch, hellem gebratenen Fleisch, Pasta mit Rahmsauce und reifem Münsterkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2025 zu trinken.
Bewertung	92 Punkte Wine Spectator 94 Punkte James Suckling Mai, 2018

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