



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2015er Pinot Gris Grand Cru Kitterle

Domaines Schlumberger Elsass

Artikelnummer	035046-2015
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	50,12 g/l
Säure	5,15 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	12°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Elsass</p> <p>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.</p>
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	2015
Rebsorte	<p>Pinot Gris</p> <p>Die Rebsorte Pinot Gris (Grauburgunder) gehört zur Burgunderfamilie und ist eine Spielart des Pinot Noir, welche oft würzige extraktreiche Weine mit delikater Säurestruktur hervorbringt.</p>
Erzeuger	<p>Domaines Schlumberger</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>Zitronengelb mit Lichtreflexen mittlerer Intensität. Der Wein präsentiert Jugend. Die Nase ist offen, angenehm, intensiv. Dezent nimmt man fein kandierte, fruchtdominante Düfte wahr, Quittengelee, Mirabelle, Honig, weiße Blüten. Belüftung verstärkt diese Gerüche und bringt Aprikose, Pfirsichhaut und frische Pilze zum Vorschein. Die Zeit wird ihm zugute kommen. Der Angriff am Gaumen ist üppig, voluminös, halbsüß. Die Alkoholunterstützung ist vollmundig. In der Nase Aromen dominiert von kandierte Früchten, Mirabelle, Pfirsich, Aprikose, Quitte, weißen Blumen, Honig, Pilzen. Es folgt ein Hauch würzige Bitterkeit. Der Abgang zeigt eine große Länge sowie eine strenge Lebhaftigkeit und eine feine anhaltende Bitterkeit. Dicht und kompakt, die Ausgewogenheit dieses Weins ist saftig, geprägt von Relief. Der anfängliche Reichtum wird durch die Nervosität des Terroirs und diese frische Bitterkeit bewundernswert gemildert. Hervorragende Palette von Aromen in der Herstellung.</p>
Empfehlung	<p>Leicht gekühlt bei 12 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu Fischgerichten, wie.z. B. Kabeljau auf der Haut gebraten mit Chorizo, jungen Gurken, Blumenkohlpuée und Safransahne. Gegrillte Meeresfrüchte, gebratenes feines Geflügel oder Schweinemedallions mit Pfifferlingen passen ebenfalls sehr gut dazu. Genießen Sie diesen Weißwein bis 2023.</p>

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

