



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2022er Maximin Pinot Blanc

### Weingut Maximin Grünhaus Mosel

<b>Artikelnummer</b>	904013-2022
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Ausbau</b>	Tank/Fuderfässer
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	3,2 g/l
<b>Säure</b>	5,4 g/l
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite , Schwefeldioxid

<b>Anbaugebiet</b>	Mosel Die Mosel und ihre beiden Nebenflüsse Saar und Ruwer bahnen sich ihren Weg durch Hunsrück und Eifel tief in das rheinische Schiefergebirge hinein.
<b>Klassifikation</b>	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Rebsorte</b>	Weisser Burgunder Der Weißburgunder hat sich durch natürliche Mutation aus dem bekannten Spätburgunder (Pinot Noir) entwickelt. Ihr Anbau lässt sich in Deutschland bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine, aber auch leichte, erfrischende Sommerweine.
<b>Bodenart</b>	Die südlich ausgerichteten Steillagen an Mosel, Saar und Ruwer sind von Devonschiefer geprägt.
<b>Erzeuger</b>	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
<b>Beschreibung</b>	In der Nase präsentiert sich der MAXIMIN Pinot Blanc sehr fruchtig und glasklar. Man riecht grüne Früchte wie Stachelbeere und Granny-Smith Apfel aber auch gelbere Frucht wie Birne und Quitte. Die Schiefermineralität wird schon in der Nase deutlich spürbar. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer herrlichen Balance aus Frucht, dezenter Säure und Mineralität. Hier ist die Frucht nun deutlich gelber und exotischer: Gelbes Steinobst wie Mirabellen und Aprikosen schmeckt man ebenso wie Ananas und Honigmelone. Eine leichte Kräuterwürze verleiht dem Wein im Abgang eine schöne Frische und Länge.
<b>Empfehlung</b>	Verleiht Speisen wie Rote Beete Salat mit Ziegenfrischkäse oder Kürbis Ricotta Ravioli eine angenehme Frische und Frucht

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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)