Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Gaisböhl Riesling tr. G.C. Monopol DE-ÖKÖ-003*

Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Pfalz

Artikelnummer	905053-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	3,8 g/l
Säure	5,5 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet

Pfalz
Die Pfalz ist ein 80 km langer Gürtel nördlich des Elsass im Schutz der Haardt gelegen. Sie ist mit knapp 23.500 Hektar die zweitgrößte geschlossene Rebfläche Deutschlands; Hier entstehen, besonders an der Mittelhaardt, Rieslinge von renommiertester Güte.

Klassifikation

G.C.
Nach gutseigener Klassifizierung wird dieser Wein als Edition "G.C." eingestuft.

Jahrgang

2018

Rebsorte

Riesling
Riesling ist die Paraderebsorte 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.

Bodenart

Die Spitzenlage "Gaisböhl" (7,6 ha) ist von rotem und gelbem Buntsandstein mit Sand- und Toneinlagen geprägt; eine Monopollage des Weingutes.

Erzeuger

Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Das 1597 gegründete Gut entwickelte sich unter der Leitung von Dr. Albert Bürklin, zum führenden Erzeuger in der sonnenverwöhnten Mittelhaardt. Seit mehr als 20 Jahren leitet Bettina Bürklin von Guradze mit ihrem Team die Geschicke des Weinguts und hat es an die Spitze der Pfälzer Weinerzeuger gebracht. Legendäre Top-Lagen, Umstellung auf biodynamischen Anbau nach dem Vorbild und dem Terroir-Esprit der französischen Premier- und Grand Cru- Erzeugung, lassen das Weingut immer wieder mit Lobeshymnen in der Presse erstrahlen.
vinum:5/5

Beschreibung

Ein sehr kerniger, prägnanter Gaisböhl, in der Nase blumig mit Aroma von Mirabelle und einer dezenten Kräuternote, im Mund kerniges Steinobst. Sehr präzise Frucht und geradlinige Struktur. Der kraftvolle und trotzdem leichte Körper des Gaisböhl ist wunderbar eingebettet in eine reife Säurestruktur und einen druckvollen, sehr langen Abgang.

Empfehlung

Gekühlt bei 9 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu gegrillten Krustentieren, gefüllter Bresse-Taube, gebratenen Loup de Mer mit cremigen Trüffelrisotto oder zur reifen Vacherin Käse. Obwohl der Wein auch heute schon wahre Größe beweist, steht ihm noch eine große Zukunft bevor.

Bewertung

93 Punkte	Robert Parker
95 Punkte	James Suckling

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