



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Spätburgunder Réserve trocken

Weingut Freiherr von Gleichenstein Baden

Artikelnummer	907064-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Barrique
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	0,5 g/l
Säure	5,8 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	15-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Baden Mit seiner Rebfläche von 15.600 Hektar ist Baden das drittgrößte Weinbaugebiet der Bundesrepublik. Es liegt geographisch in Deutschland am südlichsten und gehört aufgrund seines sonnenverwöhnten Klimas als einziges zur Weinbauzone B der EU.
Klassifikation	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
Jahrgang	2019
Rebsorte	Spätburgunder Die edle Sorte Spätburgunder, die kraftvolle und dennoch zartgliedrige Weine hervorbringt, ist im Burgund beheimatet, wo sie Pinot Noir heißt. In Deutschland ist die Rebsorte in allen Anbaugebieten anzutreffen. Besonders in Baden und an der Ahr haben Burgunder einen hohen Stellenwert.
Bodenart	Tiefgründiger Löß und Mischböden aus Löß und erodiertem Verwitterungsgestein, aber auch Parzellen aus Vulkanverwitterungsboden.
Erzeuger	Weingut Freiherr von Gleichenstein Das Gleichenstein'sche Weingut erfährt in den letzten Jahren viel Beachtung, seit Johannes Freiherr von Gleichenstein und seine Frau Christina die Geschicke des seit 1634 im Familienbesitz sich befindlichen Weingutes übernommen haben. Eine strenge Qualitätspolitik und klare Sortimentsführung ergeben eine Kollektion spannender Weine. Nicht umsonst wurde das Weingut im Gault Millau als Aufsteiger des Jahres 2010 prämiert. Eichelmann: 3,5/5 Vinum: 3/5
Beschreibung	Nach selektiver Handlese kommen die Trauben zum Teil abgebeert und als ganze Beeren in die Gärbehälter. Nach anschließender mehrtägiger Kaltmazeration wird die Gärung spontan mit wilden Hefen, bei einer Temperatur zwischen 28 - 30 Grad Celsius durchgeführt. Nach einer kurzen Nachmazeration wird die Maische schonend abgepresst. Dieser Spätburgunder reifte mindestens 12 Monate in gebrauchten Barrique Fässer.
Empfehlung	Trinktemperatur 15 - 18 Grad Celsius. Genießen Sie diesen Wein als Begleitung zum Hartkäse und Kalbgeschnetzeltes.

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