



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Riesling Reserve vom Rotliegenden DE-ÖKO-006*

Weingut Kühling-Gillot Rheinhessen

Artikelnummer	909023-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	10 Monate Großes Holzfass
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	3 g/l
Säure	7 g/l
Barrique	Ja
Farbe	weiss
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Rheinhessen Mit knapp 26.300 Hektar Rebfläche ist Rheinhessen eines der größten Anbaugebiete Deutschlands. Entlang der Rheinfront wachsen große Weine, die es mit denen im Rheingau durchaus aufnehmen können.
Klassifikation	Qualitätswein
Jahrgang	2018
Rebsorte	Riesling Riesling ist die Paraderbsorte 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.
Erzeuger	Weingut Kühling-Gillot Das rheinhessische Weingut hat sich in den letzten Jahren zu einem der absoluten Top-Betriebe in Deutschland entwickelt. Die Schieferunterlage des berühmten Roten Hangs um Nierstein und Nackenheim lässt Weine entstehen, die mit ihrer Mischung aus feiner Frucht und vibrierender Mineralität so etwas wie den Idealtypus eines großen trockenen Weines darstellen. Als VDP Betrieb hat Kühling-Gillot die Klassifikation in Gutsweine, Ortsweine und Grosse Gewächse übernommen, wobei die Ortsweine bereits den Charakter eines Premier Cru Weines tragen.
Beschreibung	Bedingt durch die geringere Südausrichtung im Vergleich mit den Niersteiner Lagen ergeben die Nackenheimer Parzellen einen Riesling, dessen Frucht etwas zurückhaltender, dessen steinige Würze dafür etwas ausgeprägter daherkommt. So treten die tabakigen Aromen in ein wunderbares Spiel mit einer lebendigen Säure und einem nicht allzu opulenten Körper. Der karge Unterboden treibt dem Riesling seine Verspieltheit aus und lässt ihn streng, klar und sehr erhaben erscheinen. Das lange Hefelager und der teilweise Ausbau in großen alten Stückfässern verleihen dem Riesling eine wunderbare Fülle und elegante Cremigkeit. So gesellen sich zu den Noten von Sommerkräutern und zur rauchigen Würze noch feine Aromen von gelben Früchten.
Empfehlung	Gekühlt bei 9-10 Grad Celsius servieren, als Aperitif, passt gut zu leichten Vorspeisen, Salaten mit gerösteten Nüssen und gebratenen Pilzen, Spargelgerichten, gebratenen Fisch oder feines Geflügel.

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