



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Gewürztraminer Cuvée Anne Sélection Grains Nobles

Domaines Schlumberger Elsass

Artikelnummer	035011-2017
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	11,5 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	10°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	2017
Rebsorte	<p>Gewürztraminer</p> <p>Der Gewürztraminer wird erstmals um das Jahr 1.000 in dem Ort Tramin, im heutigen Südtirol, erwähnt. Sein duftiger Wein hat viele Anhänger, die vor allem der Verlockung des elsässischen Gewürztraminers, eine noch aromatischere Spielart des Traminers, erliegen.</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>Leuchtendes Goldgelb, kristallklar, glänzend im Glas. Das Bouquet ist beeindruckend komplex, frisch und intensiv, es duftet nach Rosenblüten, Akazienhonig, kandierten Orangen, getrockneter Ananas, Papaya mit feiner Würze, Anklänge von Karamell. Am Gaumen überzeugt er mit seinem feinem Schmelz, frischer, feiner Säure, sehr sortentypisch, ausgewogen und rassig. Der Wein ist gut ausbalanciert, mit viel Frucht und herrliche Würze bis in das unendliche Finale.</p>
Empfehlung	<p>Leicht gekühlt bei 10 Grad Celsius servieren, als Aperitif, passt sehr gut zu Gänseleberterrine, Geflügelgerichten der asiatischen Küche und Blauschimmelkäsesorten. Trinkempfehlung bis 2028+.</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