



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2015er Pinot Gris Cuvée Clarisse Sélection Grains Nobles

### Domaines Schlumberger Elsass

<b>Artikelnummer</b>	035012-2015
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	3
<b>Alkohol</b>	11 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	<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>
<b>Klassifikation</b>	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Rebsorte</b>	<p>Pinot Gris</p> <p>Die Rebsorte Pinot Gris (Grauburgunder) gehört zur Burgunderfamilie und ist eine Spielart des Pinot Noir, welche oft würzige extraktreiche Weine mit delikater Säurestruktur hervorbringt.</p>
<b>Erzeuger</b>	<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>
<b>Beschreibung</b>	<p>Leuchtendes Goldgelb, brillant, glänzend im Glas. Das Bouquet ist wunderbar vielschichtig, es duftet herrlich nach Akazienblüten, Quitten, kandierten Früchten, Anklänge von hellem Honig, getrockneter Ananas, Ingwer und frischen Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich beeindruckend dicht, wieder sehr komplex mit belebender, gut eingebundener Säure, schönem Wechselspiel von Frucht und Säure, Schmelz und langem Nachhall. Ein fast perfekter Grauburgunder mit großem Potenzial!</p>
<b>Empfehlung</b>	<p>Leicht gekühlt bei 10 Grad Celsius servieren, als Aperitif, passt er sehr gut zu Gänseleberterrine, Geflügelgerichten der asiatischen Küche und Blauschimmelkäsesorten. Trinkempfehlung bis 2025+.</p>

Stand 01.05.21. 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)