



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2018er Gewürztraminer les Princes Abbés

### Domaines Schlumberger Elsass

<b>Artikelnummer</b>	035033-2018
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Elsass 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.
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Rebsorte</b>	Gewürztraminer 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.
<b>Bodenart</b>	Sandböden aus Verwitterung von rosa Sandstein der südlichen Vogesen.
<b>Erzeuger</b>	Domaines Schlumberger 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.
<b>Beschreibung</b>	Goldgelb, glänzend im Glas. Das Bouquet ist intensiv, herrlich animierende Aromen von Rosenblüten und Papaya, kandierten Früchten und blumige Noten mit feiner Würze, etwas schwarzer Pfeffer. Ein Wein mit Schmelz, Frische, feiner Säure, sehr sortentypisch, ausgewogen und rassig.
<b>Empfehlung</b>	Leicht gekühlt bei 10 Grad Celsius zu überbackenen Austern, Terrine von der Gänseleber mit Brioche und milderem Blauschimmelkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2024 zu genießen.

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)