



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2020er Gewürztraminer Grand Cru Kessler

### Domaines Schlumberger Elsass

<b>Artikelnummer</b>	035042-2020
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10-12°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 Grand Cru Contrôlée
<b>Jahrgang</b>	2020
<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>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>	Hellgelb mit silbernen Reflexen. Im Bouquet eröffnen sich vegetabilen Noten mit frischen Kamille und geschnittenen Kräutern. Gewürze wie Koriander und einige Düfte von weißen Pfirsichen und frischen Birnen. Am Gaumen ist er großzügig mit feiner Viskosität kombiniert. Der fruchtige Charakter behauptet sich mit frischen Pfirsich, Ananas und noch mehr Kräuter Duft. Der Nachklang ist intensiv und harmonisch.
<b>Empfehlung</b>	Gut gekühlt bei 10-12 Grad servieren. Der Wein passt wunderbar zum asiatischen Küche, z.B. Frühlingsrolle, gebratenes Schweinefleisch mit Soja oder gebratene Gänseleber. Optimale Trinkreife jetzt - 2026.

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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)