



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Qvevri White

Château Mukhrani Kartlien

Artikelnummer	760024-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	12-15°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Kartlien</p> <p>Die Region Innerkartlien befindet sich in einem großen Gebiet im Kura-Tal und umschließt die Tiefländer Gori und Muchran. Etwa 15 % der georgischen Produktion stammen aus dieser Gegend. Hier entstehen Weine europäischen Stils für den Export sowie Grundweine für Brantwein und für die Schaumweinbereitung. Hier ist es mäßig warm, die Sommer sind heiß und trocken. Aufgrund geringer Niederschläge (350 bis 500 mm im Jahresmittel) muss künstlich bewässert werden.</p>
Jahrgang	2018
Rebsorte	Goruli Mtsvane, Rkatsiteli
Bodenart	Schwemmland und lehmige Bodenschichten bilden die Anbauflächen des Weingutes. Ein bestens geeigneter Flecken Erde um hervorragende georgische Weine zu erzeugen.
Erzeuger	<p>Château Mukhrani</p> <p>Das Château Mukhrani, sinngemäß bedeutet dies "Ort der Eichen", verbindet traditionellen Weinbau mit moderner Technik. Es verfügt über 100 Hektar eigene Lagen mit vorwiegend autochthonen, aber auch international bekannten Rebsorten. Das einzigartige Terroir mit seinen fruchtbaren Böden und dem gemäßigten Klima bietet perfekte Reifebedingungen für Weine von außergewöhnlicher Qualität und Intensität. Patrick Honnef, amtierender Chefönologe von Château Mukhrani, lernte sein Handwerk in Bordeaux und achtet streng auf Qualität vom Weinberg bis in die Flasche: So befinden sich zum Beispiel auf jedem Hektar nur 2700 Rebstöcke. Kreiert werden ausgewogene Weine voller Eleganz und Intensität, die seit dem 19. Jahrhundert regelmäßig mit Preisen ausgezeichnet werden. Junge Château Mukhrani Weine überzeugen bereits mit ihrer robusten, fruchtbetonten Struktur und gewinnen mit etwas Reife noch an Eleganz und Tiefe.</p>
Beschreibung	Intensives Goldgelb im Glas. Elegantes Bouquet aus Aromen von Akazienhonig, Zitrus, Quitte und Veilchen, begleitet von sanften Noten aus schwarzem Pfeffer. Am Gaumen lassen sich diese Aromen in enormer Intensität wiederfinden. Weiche Tannine und eine knackige Mineralität leiten das elegante Finish ein.
Empfehlung	Servieren Sie diesen Wein bei 12-15 Grad Celsius zu Geflügel, Fisch oder knackigen Salaten. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2026 zu genießen.

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