



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2017er Réserve Royale White

### Château Mukhrani Kartlien

<b>Artikelnummer</b>	760026-2017
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10-13°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	<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 Branntwein 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>
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Rebsorte</b>	<p>Goruli Mtsvane</p> <p>Goruli Mtsvane ist eine endemische und einzigartige weiße Rebsorte Georgiens, die sich über die Jahrhunderte behauptet hat und immer erfrischende und bemerkenswerte Weine hervorbringt.</p>
<b>Bodenart</b>	<p>Schwemmland und lehmige Bodenschichten bilden die Anbauflächen des Weingutes. Ein bestens geeigneter Flecken Erde um hervorragende georgische Weine zu erzeugen.</p>
<b>Erzeuger</b>	<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>
<b>Beschreibung</b>	<p>Intensives Goldgelb im Glas. Intensives Bouquet aus getrockneten, exotisch-süßen Früchten und Honig, begleitet von Gewürzen und buttrigen Noten. Sehr opulent am Gaumen, gut ausbalanciert mit einem frischen Finish.</p>
<b>Empfehlung</b>	<p>Servieren Sie diesen Wein bei 10-13 Grad Celsius zu Geflügel, Fisch oder frischen Salaten. Forellenfilet passt ebenfalls sehr gut zu diesem Wein. Genießen Sie diesen Wein bis 2027.</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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)