



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er B-52 Spätburgunder Heimersheimer Burggarten GG

Weingut Nelles Ahr

Artikelnummer	900085-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	15 Monate im Barrique
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	0,8 g/l
Säure	5,6 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Ahr Die Ahr ist das nördlichste und mit 548 Hektar Rebfläche eines der kleinsten Anbaugebiete Deutschlands.
Klassifikation	Großes Gewächs Großes Gewächs bezeichnet die höchste Klassifikationsstufe für trockene Weine aus Weingütern, die Mitglied des Verbandes Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter sind.
Jahrgang	2018
Rebsorte	Spätburgunder Die edle Sorte Spätburgunder, die kraftvolle und dennoch zartgliedrige Weine hervorbringt, ist im Burgund beheimatet, wo sie Pinot Noir heißt. In Deutschland ist die Rebsorte in allen Anbaugebieten anzutreffen. Besonders in Baden und an der Ahr haben Burgunder einen hohen Stellenwert.
Bodenart	Grauwacke, ein Schieferverwitterungsgestein, durchsetzt mit einem Löß-Lehmanteil.
Erzeuger	Weingut Nelles Mehr als 500 Jahre Weinbauerfahrung bilden das stabile Fundament, auf dem Winzer Thomas Nelles seit Langem neue Wege geht. Sowohl im Rebanbau als auch im Weinausbau steht der Respekt vor der Natur im Mittelpunkt. Es sind ausdrucksvolle und typische Ahrweine, bei den roten seidig weich oder kraftvoll, vollmundig und die weißen bestechen durch ihre gehaltvolle Art, ihr harmonisches Säurespiel und eine deutliche Fruchtigkeit. Vinum: 3/5
Beschreibung	Der Spitzenwein vom Weingut Nelles aus der Lage Heimersheimer Burggarten präsentiert sich mit dunkler, rubinroter Farbe leuchtend im Glas. Das Bouquet ist geprägt durch opulenten Pinotduft, intensive und dichte Fruchtsubstanz, es duftet nach schwarzen Kirschen, Waldhimbeeren, Kräutern, Rosmarin und einer Spur vom Speck. Am Gaumen ist er wunderbar würzig, klar strukturiert mit cremiger Säure, reifen, spürbaren Gerbstoffen, feinsten Röstaromen, Länge und Fülle. Ein großer Spätburgunder.
Empfehlung	Dekantiert bei 16-18 Grad servieren, passt hervorragend zu dunklem Fleisch oder Wild mit einer kräftigen Jus und herzhaften Beilagen, wie geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinjus mit karamellisierten Zwiebeln, Speckbohnen und Kräuterkartoffeln, gebratene Ente und mittelkräftigem Käse. Optimale Trinkreife 2021-2029.
Bewertung	94 Punkte Falstaff

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