



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2017er Rudesheim Estate Riesling trocken

### Weingut Georg Breuer Rheingau

<b>Artikelnummer</b>	901420-2017
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	12 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	9°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Rheingau Mit nur knapp 3.000 Hektar Rebfläche ist der Rheingau eines der kleinsten Weinbaugebiete Deutschlands, dennoch kommen aus seinen Südhanglagen, die der Taunus abschirmt, einige der hochwertigsten Rieslinge des Landes.
<b>Klassifikation</b>	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Rebsorte</b>	Riesling Riesling ist die Paraderbsorte Deutschlands. Sie entfaltet sich an den Steillagen von Flusstälern besonders gut und ist für sein kräftiges, geschliffenes Aroma bekannt. Am richtigen Standort bringt sie elegante und finessenreiche Weißweine hervor, die zu den feinsten der Welt zählen.
<b>Bodenart</b>	Die Trauben für diesen Parade-Riesling stammen größtenteils aus den renommierten Rudesheimer Lagen, deren Bodenprofil hauptsächlich durch Quarzit- und Schieferböden sowie lehmigem Kies geprägt ist.
<b>Erzeuger</b>	Weingut Georg Breuer Georg Breuer in Rudesheim umfasst gut 34 Hektar Weinberge. Es wurde von Qualitätsfanatiker Bernhard Breuer an die Spitze des Rheingaus gebracht. Heute wird es von Tochter Theresa Breuer geleitet, unterstützt von Betriebsleiter Hermann Schmoranz und Kellermeister Markus Lunden. Die Rebflächen, auf denen unter strengen Qualitätsrichtlinien großartige, sehr lagerfähige trockene Rieslinge hergestellt werden, befinden sich in Rudesheimer und Rauenthaler Weinbergen.
<b>Beschreibung</b>	Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, glänzend im Glas. Das Bouquet ist intensiv, sortentypisch duftet er nach reifen grünen Äpfeln, Pfirsich und zarten floralen Noten mit weißen Blüten, Zitrusfrüchten und mineralischen Noten. Am Gaumen zeigt er seiner frischer Frucht, Saftigkeit, lebendiger Säure und feiner Mineralität. Der Riesling ist finessereich, gut strukturiert und bis in den Abgang delikat.
<b>Empfehlung</b>	Genießen Sie den Wein gut gekühlt bei 9 Grad Celsius zu gebeiztem Lachs, leichten Salaten, hellem Geflügel oder gegrilltem Seebarsch; auch zu würzig-frischem Käse ein wahrer Genuss. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2021 zu trinken.

Stand 23.05.20. 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)