



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2019er Weissburgunder trocken

Weingut Prinz Salm Rheinhessen

Artikelnummer	903023-2019
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	2,6 g/l
Säure	6 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	8-10°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Rheinhessen Mit knapp 26.300 Hektar Rebfläche ist Rheinhessen eines der größten Anbaugebiete Deutschlands. Entlang der Rheinfront wachsen große Weine, die es mit denen im Rheingau durchaus aufnehmen können.
Klassifikation	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
Jahrgang	2019
Rebsorte	Weisser Burgunder Der Weißburgunder hat sich durch natürliche Mutation aus dem bekannten Spätburgunder (Pinot Noir) entwickelt. Ihr Anbau lässt sich in Deutschland bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgen. Elegante Weißburgunder, trocken ausgebaut, mit frischer Säure und feiner Frucht sind ideale Menüweine, aber auch leichte, erfrischende Sommerweine.
Bodenart	Schieferverwitterungsboden und Quarzit.
Erzeuger	Weingut Prinz Salm Das 18 Hektar umfassende Weingut der Prinzen zu Salm-Dalberg ist das älteste deutsche Weingut in Familienbesitz. Prinz Michael zu Salm-Salm begann 1989 mit der Umstellung auf ökologischen Weinbau, um somit die Tradition des Gutes im natürlichen Weinbau fortzusetzen. Mit der Integration des Weingutes Rheingraf, werden auch diese Flächen sukzessive auf den ökologischen Weinbau umgestellt. Seit 2014 führt Prinz Felix zusammen mit seiner Frau Prinzessin Victoria das Weingut und bringt als Nachfolger frische Ideen, eine zeitgemäße Stilistik und eine elegante Ausstattung der neuen Weine mit.
Beschreibung	Blassgelb mit funkelnden, goldfarbenen Reflexen. In der Nase treffen blumige Aromen auf eine erfrischende Zitrusnote und einen dezenten Hauch Vanille. Am Gaumen überzeugt der Weißburgunder mit einer kräftigen, dezent cremigen Textur. Eine feine Säurestruktur verleiht dem Wein eine enorme Leichtigkeit; der samtige Abgang vollendet den Genuss gekonnt.
Empfehlung	Servieren Sie den Weißburgunder gekühlt bei 8-10 Grad Celsius. Passt hervorragend zu leichten Vorspeisen, frischen sommerlichen Salaten, Edelfischen oder verschiedenen Spargelgerichten. Wir empfehlen diesen Wein in seiner Jugend zu genießen.

Stand 06.11.21. 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