



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2021er Maximin Riesling feinherb

### Weingut Maximin Grünhaus Mosel

<b>Artikelnummer</b>	904016-2021
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	11,5 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite , Schwefeldioxid

<b>Anbaugebiet</b>	Mosel Die Mosel und ihre beiden Nebenflüsse Saar und Ruwer bahnen sich ihren Weg durch Hunsrück und Eifel tief in das rheinische Schiefergebirge hinein.
<b>Klassifikation</b>	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
<b>Jahrgang</b>	2021
<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 südlich ausgerichteten Steillagen an Mosel, Saar und Ruwer sind von Devonschiefer geprägt.
<b>Erzeuger</b>	Weingut Maximin Grünhaus Die Geschichte von Maximin Grünhaus geht bis in die römische Zeit zurück. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts wurde Maximin Grünhaus und seine Weinberge von der Abtei Sankt Maximin bewirtschaftet. Im Zuge der Säkularisation unter Napoleon wurde das Gut 1810 an den ersten weltlichen Besitzer verkauft. Im Jahr 1882 kaufte der Stahlindustrielle Carl Ferdinand Freiherr von Stumm-Halberg Grünhaus mit all seinen Ländereien, Gebäuden und Weinbergen. Seither befindet sich das Gut im Besitz der Familie von Schubert und wird nun in der 6. Generation von Maximin von Schubert geführt. 2015 ist das Weingut wieder in den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) eingetreten. falstaff: 5/5 Vinum: 3,5/5
<b>Beschreibung</b>	In der Nase zeigt der 2021 Maximin Riesling eine wundervoll verspielte Frucht Aromatik. Grüner Apfel, Anflüge von reifen Himbeeren und elegante zitrische Noten gepaart mit floralen Tönen, die an Holunderblüte erinnern. Am Gaumen zeigt er reifere Früchte. Zunächst reife Zitrusfrüchte und gelbes Steinobst, wie gelber Pfirsich und Mirabellen. Die prägnante Schieferwürze und definierte Säure geben ihm seinen typischen Mosel Charakter und verleihen ihm eine perfekte Balance, Leichtigkeit und Frische, die ein animierendes Trinkvergnügen bereiten.
<b>Empfehlung</b>	Servieren Sie diesen Wein bei 10-12 Grad Celsius. Passt sehr gut zu Vorspeiseplatten mit Meeresfrüchten sowie zu Fischgerichten.

Stand 27.08.22. 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)