



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er Schloss Riesling trocken

Weingut Maximin Grünhaus Mosel

Artikelnummer	904017-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Tank/Fuderfässer
Alkohol	12 % vol.
Restzucker	7,8 g/l
Säure	8 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	10-12°C
Enthält:	Sulfite , Schwefeldioxid

Anbaugebiet	Mosel Die Mosel und ihre beiden Nebenflüsse Saar und Ruwer bahnen sich ihren Weg durch Hunsrück und Eifel tief in das rheinische Schiefergebirge hinein.
Klassifikation	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
Jahrgang	2022
Rebsorte	Riesling Riesling ist die Paraderesorte 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.
Bodenart	Die südlich ausgerichteten Steillagen an Mosel, Saar und Ruwer sind von Devonschiefer geprägt.
Erzeuger	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
Beschreibung	Der erste Eindruck in der Nase ist von deutlicher Schiefer Mineralität geprägt. Dazu kommen florale Nuancen und grüne Gräser. Seine Frucht zeigt sich klassisch mit Zitrusfrüchten wie Kiwi und weißer Grapefruit und heimischen Früchten wie grüner Apfel, Birne und weißer Pfirsich. Ein Hauch von Mandelmus gibt einen dezent nussigen Eindruck. Am Gaumen zeigt er dann seine erstaunliche Struktur und Ruwer-typische Säure. Durch seinen Mineralischen Charakter hinterlässt er einen fast prickelnden Eindruck auf der Zunge. Hier finden sich die grünen Früchte wieder. Grüner Apfel, Stachelbeere, Limette und Kiwi sind unverkennbar. Der Schloss Riesling aus 2022 ist ein klassischer Vertreter der Ruwer Stilistik mit rassischer Säure, enormer Schiefer Mineralität, herrlicher Frische und anspruchsvoller Struktur.
Empfehlung	Nicht nur ein schöner Alltagswein, sondern auch perfekter Begleiter zu Zwiebelkuchen mit Speck oder Flammkuchen mit Ziegenkäse und Birne.

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