



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2019er Herrenberg Riesling GG

### Weingut Maximin Grünhaus Mosel

<b>Artikelnummer</b>	904020-2019
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Ausbau</b>	Tank/Fuderfässer
<b>Alkohol</b>	12 % 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>	Großes Gewächs Großes Gewächs bezeichnet die höchste Klassifikationsstufe für trockene Weine aus Weingütern, die Mitglied des Verbandes Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter sind.
<b>Jahrgang</b>	2019
<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>	Bereits in der Nase verspricht das GG aus dem Herrenberg Kargheit und Mineralität. Der Duft ist geprägt von nassem Schiefer, Zitronenzeste, getrockneten Kräutern und einer Salzigkeit, die einen an eine frische Meeresbrise erinnert. Am Gaumen dann messerscharfe Präzision, mit kerniger Schieferwürze und mineralischer Salzigkeit. Im Abgang bleibt der Eindruck von Salzstein und frischem Zitronenabrieb.
<b>Empfehlung</b>	Servieren Sie diesen Wein bei 9-11 Grad Celsius. Passt sehr gut zu sommerlichen Salaten, gebratenem hellem Fleisch oder gereiftem Käse. Genießen Sie diesen Wein bis 2030.
<b>Zutatenliste</b>	93 Punkte Robert Parker August 2020 95 Punkte James Suckling September 2020

Stand 15.04.23. 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