



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Herrenberg Riesling Superior

Weingut Maximin Grünhaus Mosel

Artikelnummer	904022-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Tank/Fuderfässer
Alkohol	10,5 % vol.
Restzucker	18,3 g/l
Säure	8,5 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	9-11°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	2017
Rebsorte	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.
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.
Beschreibung	Das Bouquet ist dominiert von rotem Cassis, Limettenabrieb, etwas Litschi, feiner Ananas und dezenten Aromen der spontanen Vergärung. Die salzige Mineralität springt einen bereits in der Nase an. Nasser Schiefer und der Duft einer frischen Meeresbrise vermitteln kühle Frische. Am Gaumen dann Salz, Zitrone, etwas Grapefruit und feine Kräutrigkeit. Der Wein steht optimal in der Balance. Die prägnante Säure wird durch den klassischen Restzuckergehalt in optimaler Form ausbalanciert. Die griffige Textur, die feingliedrige Komplexität und die messerscharfe Mineralik des Weins wollen einen gar nicht mehr Aufhören lassen.
Bewertung	94 Punkte James Suckling

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
Web www.Schlumberger.de