



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Abtsberg Riesling Spätlese

Weingut Maximin Grünhaus Mosel

Artikelnummer	904026-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Tank/Fuderfässer
Alkohol	8 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	10°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	Prädikatswein Spätlese
Jahrgang	2018
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	In der Jugend ist das Bouquet deutlich von den vielschichtigen Aromen der Spontangärung geprägt. Der Duft nach europäischen Früchten sowie rotem Cassis dominiert das Bouquet. Am Gaumen ist der Wein enorm saftig und vielschichtig mit feiner Salzigkeit. Trotz der ausgeprägten Frucht wirkt die Textur fast schwebend. Der hohe Restzucker wird von der vibrierenden Säure optimal ausbalanciert. Im Abgang scheint der Wein nicht enden zu wollen. Es bleibt eine faszinierende frische die an gesalzener Zitrone erinnert.
Empfehlung	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 2029.

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