



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Riesling Sekt Brut

Weingut Maximin Grünhaus Mosel

Artikelnummer	904031-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	8,8 g/l
Säure	5,9 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	7°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	Sekt bestimmter Anbaugebiete Bei Sekt b.A. muß das Etikett den Namen des bestimmten Anbaugebiets enthalten, in dem die bei der Herstellung verwendeten Trauben (Vorschrift 100%) geerntet worden sind.
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. falstaff: 5/5 Vinum: 3,5/5
Beschreibung	Der Riesling Sekt brut besticht in der Nase durch seine typische Grünhäuser Kräuterwürze und seine satte Frucht Aromatik. Gelbes Steinobst wie Mirabelle, Pfirsich und Aprikose kombiniert mit dem Duft von gelben Blüten, Bienenwachs und reifer Zitrone. Am Gaumen dann die dezente Süße von Quitte, gelbem Apfel und heller Birne. Ein Anflug von Wildkräutern, Narzissen und Zitronenmelisse begleiten die ausgeprägten Fruchtaromen. Seine belebende Zitrusfrucht und spritzige aber feine Perlage geben ihm eine tolle Frische, die nur von seinem langen mineralischen Nachhall noch getoppt wird.
Empfehlung	Solo als Aperitif, aber auch zu gebeiztem Lachs mit Mango-Avocado Salat oder Zitronenhähnchen am Spieß.

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