



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2018er Monopol Riesling trocken

### Weingut Maximin Grünhaus Mosel

<b>Artikelnummer</b>	904417-2018
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	4
<b>Ausbau</b>	Tank/Fuderfässer
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10-12°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>	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
<b>Jahrgang</b>	2018
<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.
<b>Beschreibung</b>	Das Bouquet ist dominiert von einer klassischen Rieslingfrucht. Aromen frischer Zitrusfrüchte, Mirabellen, rotem Cassis und etwas Weinbergs Pirsich. Man meint die Schieferwürze bereits in der Nase wahrnehmen zu können. Am Gaumen fruchtig mit saftiger Frische und salzigem Spiel. Der Wein steht optimal in der Balance. Eine dezente Cremigkeit steht diesem Wein sehr gut!
<b>Empfehlung</b>	Servieren Sie diesen Wein bei 10-12 Grad Celsius. Passt sehr gut zu Vorspeiseplatten mit Meeresfrüchten sowie zu Fischgerichten. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2023 zu genießen.
<b>Bewertung</b>	91 Punkte      Robert Parker      August 2019 92 Punkte      James Suckling      September 2019

Stand 21.11.20. 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