



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Riesling Alte Reben trocken

Weingut Maximin Grünhaus Mosel

Artikelnummer	904419-2018
Kartoninhalt (Fl.)	4
Ausbau	Tank/Fuderfässer
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	8,3 g/l
Säure	7,4 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	2018
Rebsorte	Riesling Riesling ist die Paraderesorte 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	In der Nase ist der Wein voluminös und geradlinig mit reifem Apfel und frischer Pfirsichfrucht. Das Bouquet ist von Frische dominiert und man meint bereits in der Nase eine gewisse Salzigkeit wahrnehmen zu können. Am Gaumen frisch mit feinem Extrakt und kerniger Textur. Die griffige Säure wird vom dezenten Restzucker optimal ausbalanciert. Die langanhaltende Salzigkeit des Weins macht den Wein zu einem Musterbeispiel für den Begriff der Mineralität im Wein.
Empfehlung	Servieren Sie diesen Wein bei 10-12 Grad Celsius. Passt sehr gut zu Vorspeiseplatten mit Meeresfrüchten sowie zu Fischgerichten. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2025 zu genießen.
Bewertung	93 Punkte Robert Parker August 2019 93 Punkte James Suckling September 2019

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