



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Abtsberg Riesling GG

Weingut Maximin Grünhaus Mosel

Artikelnummer	904421-2018
Kartoninhalt (Fl.)	4
Ausbau	Tank/Fuderfässer
Alkohol	13 % vol.
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	Großes Gewächs Großes Gewächs bezeichnet die höchste Klassifikationsstufe für trockene Weine aus Weingütern, die Mitglied des Verbandes Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter 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.
Beschreibung	Das Bouquet ist dominiert von kräutriger Würze und rassischer Frucht. Aromen von rotem Cassis, frischer Grapefruit, grünem Apfel und nassem Schiefer dominieren. Dazu gesellen sich dezent Aromen der Spontangärung, die dem Wein eine gewisse Wildheit verleihen. Am Gaumen konzentriert, ohne voluminös oder parfümiert zu wirken. Die salzige Kargheit, die einem den Mund wässrig macht in Kombination mit der für den Abtsberg typischen kernigen Textur ergeben ein herrliches Mundgefühl. Der Abgang scheint nicht enden zu wollen und verdient deshalb seinen Namen nicht.
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.
Bewertung	94 Punkte Robert Parker August 2019 96 Punkte James Suckling September 2019

Stand 17.10.20. 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