



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Gaisböhl Riesling trocken G.C. Monopol DE-ÖKÖ-003*

Weingut Dr. Bürklin-Wolf Pfalz

Artikelnummer	905053-2016
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	0,8 g/l
Säure	7,1 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Pfalz Die Pfalz ist ein 80 km langer Gürtel nördlich des Elsass im Schutz der Haardt gelegen. Sie ist mit knapp 23.500 Hektar die zweitgrößte geschlossene Rebfläche Deutschlands; Hier entstehen, besonders an der Mittelhaardt, Rieslinge von renommierter Güte.		
Klassifikation	G.C. Nach gutseigener Klassifizierung wird dieser Wein als Edition "G.C." eingestuft.		
Jahrgang	2016		
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 Spitzenlage "Gaisböhl" (7,6 ha) ist von rotem und gelbem Buntsandstein mit Sand- und Toneinlagen geprägt; eine Monopollage des Weingutes.		
Erzeuger	Weingut Dr. Bürklin-Wolf Das 1597 gegründete Gut entwickelte sich unter der Leitung von Dr. Albert Bürklin, zum führenden Erzeuger in der sonnenverwöhnten Mittelhaardt. Seit mehr als 20 Jahren leitet Bettina Bürklin von Guradze mit ihrem Team die Geschicke des Weinguts und hat es an die Spitze der Pfälzer Weinerzeuger gebracht. Legendäre Top-Lagen, Umstellung auf biodynamischen Anbau nach dem Vorbild und dem Terroir-Esprit der französischen Premier- und Grand Cru- Erzeugung, lassen das Weingut immer wieder mit Lobeshymnen in der Presse erstrahlen.		
Beschreibung	Leuchtendes Goldgelb, saftiges Bukett von frischer Ananas, gelben Steinfrüchten und feiner Würze; am Gaumen aufgeächerte Fruchtfülle mit delikater Muskatnote, seidig gepufferte Säure, im Abgang feine Gewürznoten. Ein großer Riesling mit unendlicher Länge!		
Empfehlung	Gekühlt bei 9 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu gegrillten Krustentieren, gefüllter Bresse-Taube, gebratenen Loup de Mer mit cremigen Trüffelsorotto oder zur reifen Vacherin Käse. Obwohl der Wein auch heute schon wahre Größe beweist, steht ihm noch eine große Zukunft bevor. Genießen Sie diesen Wein bis 2028+.		
Bewertung	95 Punkte	James Suckling	September 2018

Stand 19.02.22. 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