



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2018er Ungeheuer G.C. Riesling trocken DE-ÖKO-003*

Weingut Dr. Bürklin-Wolf Pfalz

Artikelnummer	905057-2018
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,8 g/l
Farbe	weiss
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Pfalz</p> <p>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 renommiertester Güte.</p>
Klassifikation	<p>G.C.</p> <p>Nach gutseigener Klassifizierung wird dieser Wein als Edition "G.C." eingestuft.</p>
Jahrgang	2018
Rebsorte	<p>Riesling</p> <p>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.</p>
Bodenart	Vulkanisches Basaltgestein mit Ton und Sand.
Erzeuger	<p>Weingut Dr. Bürklin-Wolf</p> <p>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.</p> <p>vinum:5/5</p>
Beschreibung	<p>Am Fuße des Haardtgebirges gelegene Forster Toplage. Unser Anteil beträgt 0,9 ha und befindet sich im historisch wertvollsten Teil des Ungeheuers. Der Name geht zurück auf den Familiennamen eines ehemaligen Deidesheimer Stadtschreibers. Die südöstliche Hangneigung bewirkt eine rasche Erwärmung des vulkanischen Basaltgesteins, die dichten Ton- und Sandschichten sorgen für den optimalen Wasserhaushalt und die Aufnahme von Mineralien. Die üppigste der Forster Spitzenlagen besticht mit einer überbordenden Komplexität, gestützt von einer perfekten Säurestruktur. Die kräftige Mineralität macht diesen G.C. zu einem wahren Erlebnis.</p>
Empfehlung	<p>Gekühlt bei 9 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zu gegrillten Krustentieren, gefüllter Bresse-Taube, gebratenen Loup de Mer mit cremigen Trüffelrisotto oder zur reifen Vacherin Käse.</p> <p>Obwohl der Wein auch heute schon wahre Größe beweist, steht ihm noch eine große Zukunft bevor.</p>

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