



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2015er Felseneck Riesling * GG DE-ÖKO-022***

**Weingut Prinz Salm
Nahe**

Artikelnummer	906048-2015
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	5,1 g/l
Säure	6 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	8-10°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Nahe Entlang der Nahe, von ihrer Mündung in den Rhein bei Bingen bis flussaufwärts nach Kirn, erstrecken sich etwa 4.600 Hektar Rebfläche. Das Weinbaugebiet Nahe hat deutschlandweit die größte Bodenvielfalt und die engräumigsten Wechsel vorzuweisen.
Klassifikation	Großes Gewächs Großes Gewächs bezeichnet die höchste Klassifikationsstufe für trockene Weine aus Weingütern, die Mitglied des Verbandes Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter sind.
Jahrgang	2015
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	Schloss Wallhausen liegt auf der alten Römerstraße in einem Nebental der Nahe, in dem sowohl rotliegender als auch grauliegender Schiefer vorkommt.
Erzeuger	Weingut Prinz Salm Das 18 Hektar umfassende Weingut der Prinzen zu Salm-Dalberg ist das älteste deutsche Weingut in Familienbesitz. Prinz Michael zu Salm-Salm begann 1989 mit der Umstellung auf ökologischen Weinbau, um somit die Tradition des Gutes im natürlichen Weinbau fortzusetzen. Mit der Integration des Weingutes Rheingraf, werden auch diese Flächen sukzessive auf den ökologischen Weinbau umgestellt. Seit 2014 führt Prinz Felix zusammen mit seiner Frau Prinzessin Victoria das Weingut und bringt als Nachfolger frische Ideen, eine zeitgemäße Stilistik und eine elegante Ausstattung der neuen Weine mit.
Beschreibung	Hellgelbe Farbe mit goldenen Reflexen, glänzend. Ein intensives Bouquet mit reifen Birnen, gelben Äpfel, Pfirsich und sanften floralen Anklängen. Am Gaumen ist er sehr weich mit einen wunderbaren Schmelz, herrlich ergänzt mit seiner ausgeprägter Mineralik. Der Wein ist spannend und elegant zu gleich, mit einer attraktiven Säure und langen Nachklang.
Empfehlung	Gekühlt bei 8-10 Grad Celsius servieren, passt sehr gut zum pikanten und leichten Vorspeisen, asiatischer Küche, gebratenen oder gegrillten Fisch oder hellem Fleisch z.B. Kalbsfilet gebraten unter der Kräuterkruste mit cremigen Soße. Optimale Trinkreife jetzt bis 2024.

Stand 01.05.21. 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