



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2021er Rotschiefer Riesling trocken

Weingut Prinz Salm Nahe

Artikelnummer	906053-2021
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	2,4 g/l
Säure	7,9 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	9°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Nahe Entlang der Nahe, von ihrer Mündung in den Rhein bei Bingen bis flussaufwärts nach Kirm, erstrecken sich etwa 4.600 Hektar Rebfläche. Das Weinbaugebiet Nahe hat deutschlandweit die größte Bodenvielfalt und die engräumigsten Wechsel vorzuweisen.
Klassifikation	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
Jahrgang	2021
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, wo sich die Lagen Johannisberg, Roxheimer Berg und Steinrossel Sommerloch befinden, deren Vorkommen an rotem Schiefer die Stilistik der Rieslinge maßgeblich prägt.
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	Cuvée aus dem Johannisberg, der Steinrossel und dem Roxheimer Berg. Üppiger Blütenduft und Litschi. Am Gaumen schmelzige Mineralik und große Fülle. Ausladend und lang im Abgang.
Empfehlung	Gekühlt bei 9 Grad Celsius servieren, passt gut zu würzigen Gerichten mit gebratenem Geflügel, Fisch, Dorade auf der Haut gebraten mit feinem Risotto, pikante Gemüsegerichte und mittelreifen Weichkäsesorten. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2025 zu trinken.

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