



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2016er Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder

### Weingut Freiherr von Gleichenstein Baden

<b>Artikelnummer</b>	907063-2016
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Ausbau</b>	12 Monate Barriques (2. Belegung)
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	1,2 g/l
<b>Säure</b>	5,8 g/l
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	15-18°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	<p>Baden</p> <p>Mit seiner Rebfläche von 15.600 Hektar ist Baden das drittgrößte Weinbaugebiet der Bundesrepublik. Es liegt geographisch in Deutschland am südlichsten und gehört aufgrund seines sonnenverwöhnten Klimas als einziges zur Weinbauzone B der EU.</p>
<b>Klassifikation</b>	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Rebsorte</b>	<p>Spätburgunder</p> <p>Die edle Sorte Spätburgunder, die kraftvolle und dennoch zartgliedrige Weine hervorbringt, ist im Burgund beheimatet, wo sie Pinot Noir heißt. In Deutschland ist die Rebsorte in allen Anbaugebieten anzutreffen. Besonders in Baden und an der Ahr haben Burgunder einen hohen Stellenwert.</p>
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Löß und Mischböden aus Löß und erodiertem Verwitterungsgestein, aber auch Parzellen aus Vulkanverwitterungsboden.
<b>Erzeuger</b>	<p>Weingut Freiherr von Gleichenstein</p> <p>Das Gleichenstein'sche Weingut erfährt in den letzten Jahren viel Beachtung, seit Johannes Freiherr von Gleichenstein und seine Frau Christina die Geschicke des seit 1634 im Familienbesitz sich befindlichen Weingutes übernommen haben. Eine strenge Qualitätspolitik und klare Sortimentsführung ergeben eine Kollektion spannender Weine. Nicht umsonst wurde das Weingut im Gault Millau als Aufsteiger des Jahres 2010 prämiert.</p>
<b>Beschreibung</b>	Dieser finessenreiche Wein besitzt feine Aromen nach Waldbeeren, weißem Pfeffer und Lakritze. Es ist ein vollmundiger Wein mit Druck und Länge am Gaumen. Die kräftigen und jugendlichen Tannine verleihen ihm ein Reifepotenzial von mindestens fünf bis acht Jahren.
<b>Empfehlung</b>	Trinktemperatur: 15 - 18 Grad Celsius. Genießen Sie diesen Wein als Begleitung zum Hartkäse und Kalbgeschnetzeltes.

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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)