



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2010er Oberrotweiler Eichberg Spätburgunder Baron Philipp

Weingut Freiherr von Gleichenstein Baden

Artikelnummer	907065-2010
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13,5 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Baden 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.
Klassifikation	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
Jahrgang	2010 Ein langer Winter, nasskaltes Wetter während der Blüte und ein schlechter Traubenansatz reduzierte den Ertrag. Der heiße Juli lies die Reben rasant wachsen und der nasse August bremste erneut die weitere Reifeentwicklung. Noch extremer als in normalen Jahren galt in 2010 die Regel, dass nur durch sehr viel Handarbeit in den Weinbergen gute Qualitäten in der Flasche erzielt wurden. Wer dieses beherzigte konnte tolle Qualitäten erzielen, allerdings bei 30 bis 40 Prozent weniger Ertrag.
Rebsorte	Spätburgunder 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.
Erzeuger	Weingut Freiherr von Gleichenstein 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.
Beschreibung	Intensives, warmes Burgunderrot, das an reife Kirschen erinnert. Der ätherische Duft besitzt Aromen von Sauerkirsche, Vanille, Bitterschokolade, Butter und Graphit. Am Gaumen überzeugt ein komplexer, zupackender Körper mit schon rundem und fülligem Abgang.
Empfehlung	Ein perfekter Begleiter zu herzhaften und kräftigen Speisen, jedoch auch ohne Essensbegleitung ein hervorragender Wein. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2027 zu trinken.

Stand 24.04.21. 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