



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2018er Oberrotweiler Henkenberg Grauer Burgunder

### Weingut Freiherr von Gleichenstein Baden

<b>Artikelnummer</b>	907070-2018
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Restzucker</b>	1,6 g/l
<b>Säure</b>	6,7 g/l
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Klassifikation</b>	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Rebsorte</b>	Grauer Burgunder Ein Wein, der zunehmend an Beliebtheit gewinnt, was auch der Zuwachs an Anbauflächen belegt. Früher auch als Ruländer ein Begriff, goldfarben, teilweise honigartig im Geschmack ist der Grauburgunder von heute trocken-fruchtig. Spitzenweine bestechen mit einem Hauch von Honig, mineralischen Aromen, mit Geschmacksnoten von Melone und exotischen Früchten.
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Löß und Mischböden aus Löß und erodiertem Verwitterungsgestein, aber auch Parzellen aus Vulkanverwitterungsboden.
<b>Erzeuger</b>	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. Eichelmann: 3,5/5 Vinum: 3/5
<b>Beschreibung</b>	Dieser Graue Burgunder präsentiert sich in einem strahlenden Gelb mit frischen Aromen von Quitten und Birnen in der Nase. Vollmundig im Geschmack und durch einen cremigen Schmelz im Abgang geprägt, wird er zum Trinkgenuss der Extraklasse. Ein Wein mit einem sehr guten Alterungspotential.
<b>Empfehlung</b>	Gekühlt bei 10 Grad Celsius zu Fisch, z. B. gegrilltem Lachs, leichten Kalbsgerichten, Spargel, hellem Geflügel sowie Curry.

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