



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2016er Baron Louis Oberrotweiler Henkenberg

### Weingut Freiherr von Gleichenstein Baden

<b>Artikelnummer</b>	907075-2016
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,7 g/l
<b>Säure</b>	6,6 g/l
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	10-14°C
<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>	2016
<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>	Farbe: Sattes Goldgelb mit strahlenden Reflexen. Nase: In der Nase üppig mit reichhaltigen Aromen nach gedörtem Obst wie Birnen, Aprikosen und Äpfeln, Honig und Akazienblüten, gedörnten Quitten und Butterbrioche sowie zart würzige Anklänge im Obertonbereich mit balancierter Vanille und Holznote. Mund: Komplex und vielschichtig im Antrunk vereint er Kraft und Reife mit hoher innere Dichte. Die Aromen der Nase spiegeln sich am Gaumen und werden begleitet von noblem Gerbstoffen dank seines Ausbaus im Barrique. Druckvoll mit langem Nachhall.
<b>Empfehlung</b>	Ein perfekter Begleiter zu Wildgeflügel wie Perlhuhn oder Fasan auf geschmortem Kraut mit Trauben und Speck oder zum Kaninchen aus dem Ofen mit Dörrobst und Pilzen.

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