



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**2022er Grauer Burgunder R DE-ÖKO-006\***

**Weingut Kühling-Gillot  
Rheinhessen**

<b>Artikelnummer</b>	909017-2022
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Ausbau</b>	100% Tonneaux 500l
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	2,2 g/l
<b>Säure</b>	6 g/l
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	8°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Rheinhessen Mit knapp 26.300 Hektar Rebfläche ist Rheinhessen eines der größten Anbaugebiete Deutschlands. Entlang der Rheinfront wachsen große Weine, die es mit denen im Rheingau durchaus aufnehmen können.
<b>Klassifikation</b>	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
<b>Jahrgang</b>	2022
<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>Erzeuger</b>	Weingut Kühling-Gillot Das rheinhessische Weingut hat sich in den letzten Jahren zu einem der absoluten Top-Betriebe in Deutschland entwickelt. Die Schieferunterlage des berühmten Roten Hangs um Nierstein und Nackenheim lässt Weine entstehen, die mit ihrer Mischung aus feiner Frucht und vibrierender Mineralität so etwas wie den Idealtypus eines großen trockenen Weines darstellen. Als VDP Betrieb hat Kühling-Gillot die Klassifikation in Gutsweine, Ortsweine und Grosse Gewächse übernommen, wobei die Ortsweine bereits den Charakter eines Premier Cru Weines tragen.
<b>Beschreibung</b>	Die Trauben für unseren Grauburgunder Réserve stammen von 20-jährigen Reben. Gewachsen in warmen Bodenheimer Lagen, profitiert er wie all unsere Burgunder-Sorten von den kalkhaltigen Böden mit hohem Kalkmergel und Muschelkalkanteil mit Lössauflage. Mit derselben Aufmerksamkeit wie die VDP.Ortsweine werden die Trauben von Hand gelesen und anschließend in drei- bis fünfjährigen gebrauchten Tonneaux vergoren. Der Wein reift bis in den Mai auf der Feinhefe, bevor er gefüllt wird. So behält der Wein seine distinktive Frische, fein umrahmt von dezenten Holznoten. Mit leuchtendem Strohgelb fließt er ins Glas und changiert zwischen reifer Frucht, milden Gewürzen und nussiger Aromatik. Rote Äpfel, Apfelmot, Haselnüsse und Noten nach Muskatnuss skizzieren sein herbstlich aromatisches Naturell. Herbstlaub, Williamsbirne und gedörnte Kletzen füllen seinen Fruchtkorb. Mit milden Gewürzen wie Muskat oder Süßholz im Antrunk brilliert er mit glockenklarer Frucht und sublimem Holzeinsatz. Spannungsvoll mit cremigem Schmelz, feiner Phenolik und gut integrierter, milder Säure nimmt er am Gaumen schnell Fahrt auf.
<b>Empfehlung</b>	Er empfiehlt sich als universeller Speisebegleiter: Salate mit Nuss-Öl unterstreichen seine Frucht, Feldsalat schlägt in die herbstliche Kerbe. Zu deftigen Eintöpfen oder zu vegetarischen Krautwickeln mit Shii-Take-Pilzen spielt er seine Stärken voll aus und ist auch zu Risotto oder zur Wildschwein- Bratwurst ein solider Sparringspartner.

Stand 28.11.23. 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