



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2016er Oppenheim Riesling trocken DE-ÖKO-039\*

### Weingut Kühling-Gillot Rheinhessen

<b>Artikelnummer</b>	909020-2016
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	12 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<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>	2016
<b>Rebsorte</b>	Riesling Riesling ist die Paraderesorte Deutschlands. Sie entfaltet sich an den Steillagen von Flusstälern besonders gut und ist für sein kräftiges, geschliffenes Aroma bekannt. Am richtigen Standort bringt sie elegante und finessenreiche Weißweine hervor, die zu den feinsten der Welt zählen.
<b>Bodenart</b>	Tiefgründige Böden mit hohem Kalkanteil.
<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 Rieslinge aus Oppenheim betonen immer etwas mehr den Fruchtanteil der Rebe, so dass unser Oppenheim Riesling ein wunderbar harmonischer Wein mit zwar straffem Körper, aber einer fein spielenden Pfirsichfrucht ist. Der hohe Kalkanteil verleiht dem Wein eine fast minzige Frische, die sich mit einem herrlich reifen Körper paart. Wie alle unsere Ortsweine wurde auch der Oppenheim Riesling nur mit den eigenen Hefen vergoren und im großen Holzfass ausgebaut. Der Wein ist deutlich als gebietstypischer Wein mit großem Reifepotential zu erkennen. (Caroline Spanier-Gillot)
<b>Empfehlung</b>	Gekühlt bei 9-11 Grad Celsius servieren. Der Wein passt sehr gut zu gebratenen Fischgerichten mit cremigem Risotto, gebratenen Steinpilzen sowie zum Kalbsfleisch und feinem Geflügel. Mittelkräftiger Käse passt ebenfalls sehr gut dazu.

Stand 11.11.23. 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)