



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Oppenheim Riesling trocken DE-ÖKO-039*

**Weingut Kühling-Gillot
Rheinhessen**

Artikelnummer	909020-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12 % vol.
Farbe	weiss
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	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.
Klassifikation	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
Jahrgang	2017
Rebsorte	Riesling Riesling ist die Paraderbsorte 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.
Bodenart	Tiefgründige Böden mit hohem Kalkanteil.
Erzeuger	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.
Beschreibung	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)
Empfehlung	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. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2022 zu genießen.

Stand 05.09.20. 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