



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2021er OPPENHEIM Riesling trocken DE-ÖKO-039*

Weingut Kühling-Gillot Rheinhessen

Artikelnummer	909020-2021
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	2 g/l
Säure	8,2 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	9-11°C
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	2021
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	Hellgelb mit silbern auslaufendem Rand verbindet er die reife Frucht mit profund-saliner Mineralik. Noten nach Zitrusfrüchten, Zitronenabrieb und Aprikosenkernen füllen seinen Fruchtkorb. Getragen von ätherischer Kräuterwürze erinnert die Kopfnote an Minze, Zitronenmelisse und an nasse Tafelkreide. Im Antrunk bündelt die salzige Mineralität der Kalkböden die Aromen und verleiht ihm seine Vibration und Spannung. Mit opulenter Pfirsichfrucht und ätherisch kühler Kräuterfrische nach Bachminze pendelt er zwischen feingliedriger Struktur mit seidiger Phenolik und solidem Bass im Nachhall und versteht auch zur beherzten Küche stets bella Figura zu machen.
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.

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