



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er OPPENHEIM Riesling trocken DE-ÖKO-006*

Weingut Kühling-Gillot Rheinhessen

Artikelnummer	909020-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12 % vol.
Restzucker	3 g/l
Säure	7 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	2022
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 Lagen um Oppenheim unterliegen nicht mehr dem direkten Einfluss des Rheins und da sie wie ein Amphitheater geformt sind, staut sich in ihnen die Tageshitze und die Trauben werden harmonisch reif. Anders als um Nierstein, wo der rote Schieferboden vorherrscht, sind die Böden um Oppenheim sehr kalkhaltig. Der eher kühle Kalkuntergrund verbunden mit der Tageswärme gibt dem Wein einen ungeheuren Spannungsbogen. Die salzige Mineralität des Kalkuntergrunds bündelt sich in einem fast vibrierenden Mundgefühl während eine opulente Pfirsichfrucht und die minzige Kräuterfrische den Gaumen zart streicheln.
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.
Bewertung	93 Punkte James Suckling

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