



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Nierstein Riesling trocken DE-ÖKO-039*

**Weingut Kühling-Gillot
Rheinhessen**

Artikelnummer	909024-2016
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	8-10°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	2016
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	Steinig-poröser Tonschieferboden.
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	Das Rotliegende des Roten Hangs drückt sich im Nierstein Riesling exemplarisch ab: reife gelbe Frucht, hoher Extrakt, gebündelte Mineralität. Wenn nach dem großen griechischen Philosophen Platon alles Wissen ein Erinnern ist, dann belebt unser Nierstein Riesling die Erinnerung an das, was ein großer Deutscher Riesling sein kann. Er schmeichelt die Sinne und ist doch ein Langstreckenläufer mit viel Kraft und Potenzial. Rheines Terroir! Ein Genuss!
Empfehlung	Gekühlt bei 9-10 Grad Celsius servieren, als Aperitif, passt gut zu leichten Vorspeisen, Salaten mit gerösteten Nüssen und gebratenen Pilzen, Spargelgerichten, gebratenen Fisch oder feines Geflügel. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2021 zu trinken.
Bewertung	91 Punkte Robert Parker The Wine Advocate, Oktober 2017 92 Punkte James Suckling September 2017

Stand 01.05.21. 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