



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Nierstein Riesling trocken DE-ÖKO-039*

**Weingut Kühling-Gillot
Rheinhessen**

Artikelnummer	909024-2020
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	2020		
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	Reifes Kern- und Steinobst, wie Äpfel und vollreife Birnen sowie weiße Pfirsiche werden würzig balanciert von feinen Kräuternoten nach Zitronen-Thymian, Estragon und langem rotem Pfeffer. Darunter schlummert die distinktive Mineralik Niersteins wie ein pulsierender Bass. Super-saftig mit sattem Extrakt und herb konturierter Phenolik zeigt er sich mit viskoser, fast ölgiger Haptik und festem Grip im Antrunk. Am Gaumen changiert er zwischen cremigem Schmelz und zart salziger Mineralik.		
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.		
Bewertung	94 Punkte 96	James Suckling Meininger	Meiningers Sommelier (Magazin von Meininger - Ausgabe 2)

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