



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2021er Oppenheim Chardonnay R trocken DE-ÖKO-039\*

### Weingut Kühling-Gillot Rheinhessen

<b>Artikelnummer</b>	909026-2021
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Ausbau</b>	500l Tonneaux
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	8-10°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Klassifikation</b>	Qualitätswein bestimmten Anbaugebietes
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Sie ist in praktisch allen weinbautreibenden Ländern vertreten und besetzt weltweit eine Anbaufläche, die dreimal so groß wie die des Rieslings ist. Auch in Deutschland nimmt ihr Anbau langsam, aber beständig zu. Alljährlich kommen 50 bis 100 Hektar dazu.
<b>Bodenart</b>	Steinig-poröser Tonschieferboden.
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Der Chardonnay Réserve von Kühling-Gillot reift bis Ende Mai des kommenden Jahres in französischen Tonneaux (500L). Dabei behält der Wein seine Frische und vermählt sich mit der dezenten Aromatik des Holzes. Am Gaumen zeigt der Chardonnay seine Tiefe, dabei sehr ausbalanciert und strukturiert.
<b>Empfehlung</b>	Gekühlt bei 10-13 Grad Celsius servieren, gerne in großen Weingläsern, da können sich die vielen Aromen am besten entfalten. Der Wein passt sehr gut zu gebratenen Fischgerichten, z.B. gebratener Seezunge mit cremigem weißem Trüffelrisotto 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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)