



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Hipping Riesling GG DE-ÖKO-039*

Weingut Kühling-Gillot Rheinhessen

Artikelnummer	909032-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Farbe	weiss
Temperatur	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	Großes Gewächs Großes Gewächs bezeichnet die höchste Klassifikationsstufe für trockene Weine aus Weingütern, die Mitglied des Verbandes Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter sind.		
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	Roter Tonschiefer.		
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 Nase ist ungeheuer expressiv mit Noten nach Limette, weißem Pfirsich, etwas Veilchen und dieser einmaligen Untermauerung leicht angerösteter Nüsse. Im Mund erscheint der Wein wie eine Mischung aus völlig fettfreier Muskulatur überzogen mit einer wunderbar weichen Schicht Samt. Da ist Spannung, Kraft, Mineralität, die von einer herrlich sinnlichen Sanftheit eingefasst werden.		
Empfehlung	Bei 9-11 Grad Celsius servieren, gerne 1-2 Stunden zuvor öffnen, belüften, damit er sein ganzes Potenzial in großem Glas zeigen kann. Passt gut zu gebratenem Fisch, Seeteufel Saltimbocca, feinem Geflügelfleisch, Risotto mit gebratenen Steinpilzen, Kalbsfleisch und mittelreifen Weichkäsesorten.		
Zutatenliste	93 Punkte	Robert Parker	93+
	95 Punkte	James Suckling	Oktober 2021
	94 Punkte	Falstaff	

Stand 15.04.23. 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