



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Pettenthal Riesling GG DE-ÖKO-039*

Weingut Kühling-Gillot Rheinhessen

Artikelnummer	909034-2017
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	2017
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	Hier dominiert der rote Schieferthon und roter Sandstein, das berühmte "Rotliegende".
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	Mittleres Gelb, glänzend im Glas. Im Pettenthal dominiert der Stein, der ganz andere Aromen in den Wein zaubert als die Frucht: Tabak, Würze, Wildheit. Ein feiner Ton nach weißen Mandeln durchzieht den Wein, der trotz seiner Wildheit verführerisch schmelzig am Gaumen ist und mit einem schier unendlichen Nachhall belohnt. Unsere Diva im Scheinwerferlicht! Großes Gewächs von großer Klasse, wird sich aber in den nächsten Jahren noch großartig entwickeln!
Empfehlung	Bei 9-11 Grad Celsius servieren, passt gut zu gebratenem Fisch, Seeteufel Saltimbocca, feinem Geflügelfleisch, Risotto mit gebratenen Steinpilzen, Kalbsfleisch und mittelreifen Weichkäsesorten. Optimale Trinkreife 2019-2027.
Bewertung	93 Punkte Robert Parker Mai 2020 97 Punkte James Suckling September 2018

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