



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Nackenheim Riesling trocken DE-ÖKO-039*

Weingut Kühling-Gillot Rheinhessen

Artikelnummer	909422-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	3,2 g/l
Säure	7,9 g/l
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	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	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	Die Nackenheimer Parzellen haben im Vergleich mit den Niersteiner Lagen eine geringere Südausrichtung. Dadurch entfaltet sich zwar die Frucht etwas zurückhaltender, dafür kommt jedoch die steinige Würze ausgeprägter daher. Aromen von Tabak, Sommerkräutern und gelben Früchten harmonisieren wunderbar mit der rauchigen Würze, der lebendigen Säure und dem schlanken Körper. Insgesamt erscheint der NACKENHEIM Riesling trocken streng und klar mit wunderbarer Fülle und eleganter Cremigkeit. Dafür sorgen u. a. der karge Unterboden, das lange Hefelager sowie der teilweise Ausbau in großen alten Stückfässern.
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 2023 zu trinken.
Bewertung	95 Punkte Robert Parker Mai 2020 93 Punkte James Suckling September 2018

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