



Domaines Schlumberger, Gewürztraminer, Kessler, Grand Cru, AC, Medium Sweet, 2018, Elsass

Frankreich - Elsass

Ausgewogen, delikater und sortentypischer.

Jahrgang 2018 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 36,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 27,50

Artikel: 2018 Gewürztraminer Grand Cru Kessler AC Domaines Schlumberger

Land: Frankreich

Anbaugebiet: Elsass

Kategorie: Weißwein, Medium Sweet

Klassifizierung: Appellation Alsace Grand Cru Contrôlée

Erzeuger: Domaines Schlumberger

Rebsorte: Gewürztraminer

Beschreibung: Helle gelbe Farbe. Ein Bouquet von vegetabilen Noten mit frischer Kamille und geschnittenen Kräutern. Gewürze wie Koriander und Aromen von weißen Pfirsichen und frischen Birnen. Am Gaumen großzügig mit feiner Viskosität kombiniert. Der fruchtige Charakter behauptet sich mit frischem Pfirsich, Ananas und noch mehr Kräuternoten. Der Nachklang ist intensiv und harmonisch.

Alkohol: 13,5%

Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Serviervorschläge: Wunderbar zur asiatischen Küche, z.B. Frühlingsrolle, gebratenes Schweinefleisch mit Soja oder gebratene Gänseleber.

Rebsorte: Der Gewürztraminer wird erstmals um das Jahr 1.000 in dem Ort Tramin, im heutigen Südtirol, erwähnt. Sein duftiger Wein hat viele Anhänger, die vor allem der Verlockung des elsässischen Gewürztraminers, eine noch aromatischere Spielart des Traminers, erliegen.

Das Weingut: Nicolas Schlumberger ließ sich 1810 im elsässischen Guebwiller nieder, erwarb einen Flecken Land und begann die ersten Reben anzubauen. Sieben Generationen später erstreckt sich das Weingut auf 130 Hektar.

Die vielfältigen Einzellagen reihen sich auf Terrassen an den steilen Sandsteinhängen der südlichen Ausläufer der Vogesen aneinander. Die Einzellage Kessler wurde 1983 als Grand Cru eingestuft.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Domaines Schlumberger

Anschrift: 100 Rue Théodore Deck, 68500 Guebwiller, Frankreich

