



Presentación Bodega



La Bodega

Domaines Schlumberger, es una casa productora de vinos de gran renombre y una de sus características es que sus vinos son elaborados con 100% uvas procedentes de su viñedo. Ellos no compran a ningún otro viticultor y controlan cada detalle desde el campo hasta la salida al mercado. Schlumberger es la bodega privada con mayor tierra en Alsacia de la cual un amplio porcentaje es de Grand Crus, representando el 10% de la producción total de Grand Crus de Alsacia.

Un emperador alsaciano

Domaines Schlumberger Guebwiller cuenta con 140 hectáreas en producción. Esta viña se cuenta entre los más grandes viñedos de Alsacia. En las cepas naturales que crecen en cerca de dos tercios de las parcelas en terrazas empinadas laderas se mantienen complejo. Despues de una fermentación a temperatura controlada suaves, los vinos tradicionalmente se retira antes de llenar los toneles de madera.

De pie ahora en su séptima generación, que se fundó en 1810 por Nicolas Schlumberger bodega que hoy se sigue de propiedad privada de la familia y está a cargo de Séverine Schlumberger y su tío Alain Beydon-Schlumberger.

Puntos de Distinción

- Fundada en 1810 en Guebwiller por Nicolas Schlumberger comprando 20 ha.
- Ernest Schlumberger (1885-1954), se expande comprando viñedos abandonados por destrucción filoxera y primera guerra mundial.
- En 1971 Eric Schlumberger, logro el reconocimiento mundial de la bodega.
- 100% de sus Viñedos son propios. La mitad de sus viñedos son Grand Cru.
- Nombre Les Princes Abbes: homenaje a los abades de del abadía de Murbach en Guebwiller que hicieron prosperar la viticultura, los dieron el título Príncipes Abades.





RIESLING LES PRINCES ABBÉS

ALSACIA, FRANCIA.



Variedad: 100% Riesling.

Reposo: 6 a 8 meses sobre lias.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12° C

Notas del Sommelier: De color amarillo limón con reflejos claros, de buena intensidad, disco brillante, límpido y transparente. En nariz franco, agradable y con carácter. La fruta predomina con aromas maduros de cítricos, limón confitado y un toquecito floral se abre después hacia mas frutas. Es fino y fresco. En boca ataque medio amplio. Fresco, sabores de cítricos, limón confitado, especiado y jengibre. Persistencia media pero con franca vivacidad.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Ensalada langostina asada, Filetes de caballa al aceite de oliva y queso de cabra.



RIESLING GRAND CRU KESSLER

ALSACIA, FRANCIA.



Variedad: 100% Riesling.

Reposo: Fermentación en toneles y 8 meses sobre lias.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12° C

Notas del Sommelier: De color amarillo oro claro con reflejos verdes de buena intensidad. Disco brillante y límpido. Nariz franca, placentero, de intensidad media. Dominancia de olores frutales, limones, algo complejo, se siente una finura que nos indica que va a ir creciendo con los años. Ataque amplio con una presencia en alcohol afirmada. Media boca tensa con un abanico aromático que se va abriendo, cítricos, jengibre, floral con una mineralidad (piedra caliza) en fondo y una punta de amargor.

Maridaje: Se recomienda acompañar con pescados crudos y/o marinados, nuez. Queso de cabra.



PINOT GRIS LES PRINCES ABBÉS

ALSACIA, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Gris.

Reposo: Fermentación en toneles y 8 meses sobre lías.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12º C

Notas del Sommelier: De color amarillo dorado que refleja la luz con gran intensidad. El líquido es brillante, límpido y transparente, muestra juventud y concentración. Percibimos el predominio de aromas frutales confitados y miel, combinados con una nota floral fina y compleja. Carnoso Frutos amarillos, ciruela mirabelle, membrillo, miel de acacia, flores blancas, regaliz y una nota ahumada fina y dulce.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Quiche con champiñones, salsas cremosas, quesos cremosos.



GEWURZTRAMINER LES PRINCES ABBÉS

ALSACIA, FRANCIA.



Variedad: 100% Gewurztraminer.

Reposo: Fermentación en toneles y 8 meses sobre lías.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12º C

Notas del Sommelier: De color amarillo dorado, con reflejos claros y una linda intensidad. Disco brillante, límpido y transparente. Nariz dulce, agradable y con carácter. La fruta predomina con aromas exóticos de toronja, mango y lichi. También tenemos un toque floral de rosa, y especia como cardamomo. En boca ataque exótico, piña, pomelo, flores, rosa, jengibre confitado con un fuerte carácter de especias. El final en boca es muy largo.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Con platos picantes, sopa de calabaza con jengibre, ensalada de alcachofa con naranja, pollo exótico y estofado de camarones con leche de coco.





PINOT BLANC LES PRINCES ABBÉS

ALSACIA, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Blanc.

Reposo: Fermentación en toneles y 7 meses sobre lías.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 12º C

Notas del Sommelier: Color amarillo verdoso brillante. La nariz está abierta y agradable, con una buena intensidad. Podemos sentir fragancias afrutadas, cítricos, limón, frutas blancas, manzana dorada y una nota floral. En el paladar, es encantador, con frescura y confirmando su nariz, algo mineral y una nota de lías.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Espárragos blancos, ceviche, sushi y ensaladas.



PINOT NOIR LES PRINCES ABBÉS

ALSACIA, FRANCIA.



Variedad: 100% Pinot Noir.

Reposo: 10 meses en toneles que permiten añadir un cuerpo más completo y más estructura compleja a su frutosidad típica.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16º C

Notas del Sommelier: La capa es de color rojo picota con reflejos violáceos, de buena intensidad. El disco es brillante, límpido y transparente. La nariz es agradable y de buena intensidad. Percibimos aromas de frutos rojos (arándano, mora) y un ligero toque floral de rosa. La ventilación mejora estos aromas y revela cereza y grosella negra, así como una ligera nota de vegetales delicados. En boca es esbelto y el soporte alcohólico equilibrado. El vino evoluciona en un medio brillante y fresco, con una nota chispeante. El rango de sabores está en línea con el de la nariz, todavía dominado por delicados vegetales, frutas (mora, arándano, grosella negra, cereza) y flores (rosa). El tanino es ligeramente astringente. El final tiene una buena longitud.

Maridaje: Ideal con ternera, un cerdo asado con tocino, manzanas y frutos secos o una granadina de ternera normanda con champiñones.





EVEREST
WINES & SPIRITS
8 8 4 8

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso