

Weinpass



WEINGUT
EGON SCHMITT
AM NEUBERG 6
67098 BAD DÜRKHEIM
TELEFON 06322- 5830
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

2008 SPIELBERG Riesling trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 16

Amtl. Prüfnr.: 516035901309

Vorhandener Alkohol: 13,0 %vol.

Fruchtsüße: 7,7 g/l

Fruchtsäuren: 8,3 g/l

Extrakt zuckerfrei: 24,1 g/l

empf. Trinktemperatur: 10-12 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2009/2010



Allgemeines:

Der Riesling ist die wohl wichtigste und bekannteste Rebsorte Deutschlands. Nirgendwo auf der Welt sind Rieslingweine frischer, fruchtiger und "knackiger" als bei uns. Der Dürkheimer SPIELBERG zählt mit seinen von Sandsteinmauer gefassten Terrassenweinbergen zu den ältesten und besten Lagen Bad Dürkheims und der Mittelhaardt. Insbesondere der Riesling gedeiht auf diesen dezent kalkhaltigen, von verwittertem Bundsandstein geprägten Böden exzellent. Durch sein relative Höhenlage ist sein Mikroklima eher kühl bei gleichzeitiger langer Sonnenexposition. Beste Voraussetzungen für fein strukturierte, muskulöse Rieslinge.

Weinausbau & Reifung:

Die Handlese der bereits im Sommer ertragsreduzierten Weinberge sind Voraussetzung um nur vollreife und kerngesunde Trauben mit deutlich über 90° Oechsle zu ernten. Eine Maischestandzeit über etwa 2-3 Stunden fördert die Struktur des Weines, wertvolle Aromakomponenten gehen somit aus den goldgelben Schalen in den Saft über. Kontrolliert gekühlte Vergärung im Edelstahltank bei nicht zu niedrigen Temperaturen (16°) und ein langes Hefelager vollenden die Komplexität und Vielschichtigkeit dieses kraftvollen Weines.

Beschreibung des Geschmacks:

Der Spielberg Riesling zeichnet sich durch ausgeprägte Aromen von reifen roten Äpfeln und Pfirsichen aus, die die Grundlage für diese feine typische Rieslingaromatik bilden. Eine kräftige, dennoch fein eingebunden Säure und sein konzentrierter, druckvoller Geschmack zeigen die herausragende Klasse eines Dürkheimer Rieslings. In seiner Jugend wird dieser Wein oft verkannt, da er in den meisten Jahren ein Spätzünder ist. Oft zeigt er erst zu den Wintermonaten des folgenden Jahres hin seine ganze majestätische Frucht und Ausgewogenheit...

Trinkempfehlung:

ein saftiger, bissfester Riesling zu hellem Fleisch, Speckkuchen und auch deftigen, aber nicht zu fettigen Speisen.