

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

2007 Rieslaner Auslese Dürkheimer Fronhof

0,5 Ltr.

Artikel Nr.: 78

Amtl. Prüfnr.: 516035902108

Vorhandener Alkohol: 8,5 %vol.

Fruchtsüße: 103,0 g/l

Fruchtsäuren: 9,7 g/l

Extrakt zuckerfrei: 34,0 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-12 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2007 - ?



Allgemeines:

allgemein:

Der "Super-Sommer" 2003 bescherte uns mit seinen bis in den September hinein heißen Tagen und Nächten hochreife Trauben. Früh begannen die Beeren einzutrocknen, Voraussetzung für prächtige edelsüße Weine.

Ein Wein, an dem Philine und Fynn (die ersten "Schmitts" der folgenden Generation wurden in diesem "Super-Sommer-Jahr" geboren) wohl noch an ihrem 50. Geburtstag ihre wahre Freude haben werden... Dies war Anlass für uns genug, einen haltbaren Wein voller Konzentration und edler Süße herzustellen, der unsere Familien zu besonderen Anlässen noch lange begleiten wird.

Weinausbau & Reifung:

Die Selektion ausschließlich der zu großen Teilen zu Rosinen eingetrockneter Trauben dauerten fast einen ganzen Tag mit einem achtköpfigen Leseteam. Schließlich konnten wir am 16.10.2003 rund 500 Liter mit 117° Oechsle ernten.

Beschreibung des Geschmacks:

Ausgezeichnet bei der Landesweinprämierung trägt nun jede Flasche stolz die Goldene Kammerpreismünze. Feiner Aprikosenduft und Aromen reifer, roter Äpfel strömen aus dem Glas, ein eleganter, druckvoller und noch jugendlicher Körper umgeben dem Wein am Gaumen. Die opulente Süße und sein enormer Druck am Gaumen machen ihn zu wirklichen Genuss.

Trinkempfehlung:

Empfohlen als Aperitif aber auch zu vielen Desserts einsetzbar.