

# 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

## 1999 Scheurebe Eiswein Dürkheimer Hochbenn

0,375 Ltr.

Artikel Nr.: 17

Amtl. Prüfnr.: 516035902700

Vorhandener Alkohol: 9,0 %vol.

Fruchtsüße: 221,2 g/l

Fruchtsäuren: 7,6 g/l

Extrakt zuckerfrei: 25,2 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-10 ° Celsius



beste Trinkreife im Jahre: 2008-2020

### Allgemeines:

Mit einem Flächenanteil an der deutschen Rebfläche von zwei Prozent gilt die Scheurebe als eine der erfolgreichsten deutschen Neuzüchtungen (1916; Georg Scheu). Anerkennung fand die Züchtung in den 50er Jahren, als es gelang, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen von der Scheurebe zu erzeugen. Ihre "Blütezeit" hat die Scheurebe überwunden, viele neue Sorten haben die ehemals so wichtige Sorte verdrängt. Dennoch lohnt es sich der Scheureben treu zu bleiben! Ihr wundervolle fruchtiges Bukett kommt gerade bei süßen Varianten zum Ausdruck.

### Weinausbau & Reifung:

Ein Eiswein: Die Kür der Weinbereitung. Erst wenn die Trauben durchgefroren sind (bei einer Aussentemperatur niedriger als -7°C) beginnt die Lese. In den frühen Morgenstunden des 25.12.1999, in den letzten Tagen des letzten Jahrtausends wurden die Trauben gelesen und sofort verarbeitet. Das Keltern nahm zwei Tage in Anspruch, man sah die einzelnen Tropfen hochkonzentrierten Mostes langsam aus der Kelter laufen. Durch das Gefrieren des Wasseranteils werden neben dem Zucker auch die Fruchtsäure aufkonzentriert, was dem Eiswein ein interessantes Zusammenspiel beider Komponenten beschert und diesen niemals "nur süß" erscheinen läßt. Die gekühlte langsame Vergärung erhielt die filigranen Fruchtaromen. Eine absolute Rarität, die nur in ganz wenigen Jahren aus der Scheurebe herzustellen ist.

### Beschreibung des Geschmacks:

Schon direkt am Anfang betört dieser Ausnahmewein den Genießers: kristallklarer Johannisbeerduft strömt aus dem Glas bis in die letzten Windungen der geruchlichen Wahrnehmungsorgane. Man mag gar nicht aufhören zu riechen! Als absolute Rarität besticht dieser Wein durch seine Fülle an Aromen nach Weißdorn, Akazie, Stachel- und vor allem eben Johannisbeere. Seine überschwengliche Süße, sein dicht gepacktes Aroma machen diesen glanzvollen Schlusspunkt der letzten Ernte des 20. Jahrhunderts zu einem lange trinkbaren Schatz in jedem Weinkeller.

Ausgezeichnet mit einer Silbernen Medaille des Decanter World Wine Awards 2007.

### Trinkempfehlung:

Zu fruchtigen Dessert, aber am Besten: Einfach nur genießen und sich dabei die kalte, verschneite Weihnachtsnacht vorstellen, in der dieser Wein gelesen wurde!