

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 Chardonnay trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 64

Amtl. Prüfnr.: 516035902708

Vorhandener Alkohol: 12,5 %vol.

Fruchtsüße: 4,4 g/l

Fruchtsäuren: 7,3 g/l

Extrakt zuckerfrei: 25,4 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-10 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2009



Allgemeines:

Chardonnay: die weltweit meist angebaute Keltertraube. Ein Wein mit Weltruf. In der Pfalz ist der Chardonnay erst in den neunziger Jahren zum Anbau freigegeben worden. Unser Chardonnay stammt aus verschiedenen Lagen in Bad Dürkheim. Diese Assemblage beschert uns einen äußerst vielschichtigen und expressiven Wein. Die Anteile aus dem sandigem Boden des Nonnengartens sind verantwortlich für den weichen, duftigen Charakter des Weines, während der schwerere Lehmboden des Schenkenböhls und der Kalkstein des Spielbergs die Tiefe und Mineralität des Weines prägen.

Weinausbau & Reifung:

Die Trauben wurden von Hand geerntet und nach einer Maischestandzeit von ca. 3 Stunden schonen abgepresst. Die Vergärung unseres Chardonnays von Burgunderhefen erfolgte sowohl im Barrique (15%), als auch im Edelstahl (85%). Um die Sortentypizität besser zur Ausprägung zu bringen, wählten wir hier eher höhere Gärtemperaturen (16°). Ein langes Lager auf der Vollhefe bis in den März hinein, festigte die Struktur und vollendete den Körper dieses Weines.

Beschreibung des Geschmacks:

Die Kombination von Vergärung im Edelstahl und Barrique verbindet feine Röstaromen und edlen Schmelz mit duftiger Sortentypizität und Frische. Seine elegante Art, die dezenten Aromen von Vanille und Himbeere, Melone und Stachelbeere und sein insgesamt sehr weicher Charakter machen ihn zum universellen Speisenbegleiter.

Trinkempfehlung:

Ein guter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchte, auch zu Gebratenem ebenso wie zu herzhaftem Käse.