

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

2009 "Drei Reben" BLANC trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 72

Amtl. Prüfnr.: 516035900310

Vorhandener Alkohol: 11,5 %vol.

Fruchtsüße: 8,8 g/l

Fruchtsäuren: 6,8 g/l

Extrakt zuckerfrei: 20,8 g/l

empf. Trinktemperatur: 7 - 9 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2010-2011



Allgemeines:

Drei Reben Blanc - unser Name für einen jungen, spritzigen Sommerwein. Eine Cuvée aus den Rebsorten Scheurebe, Riesling und Rivaner assembliert. Sie verbindet die Frucht und Rasse des Rieslings, mit der feinduftigen, verspielten Art der Scheurebe. Ein Schuß Rivaner in der Cuvée verleiht ihr Herzhaftigkeit und Nachdruck, trotz des insgesamt leichten Körpers des Weines. Hier folgen wir bei der Komposition einer solchen Mélange nur der Zielsetzung, einen duftig-frischen Wein für die wärmeren Tage des Jahres zu gestalten. So schmeckt der Frühling...

Weinausbau & Reifung:

Die Ernte erfolgt jeweils wenige Tage VOR dem absoluten Reifehöhepunkt der Trauben, um die frischen Noten des Weines zu fördern. Keinesfalls darf die Edelfäule Botrytis den Bestand befallen, da ansonsten die feine und schlanke Art des Weines gefährdet wird. Alle Komponenten der Cuvée werden sortenrein und temperaturkontrolliert vergoren. Eine frühe Trennung von der Jungweihenfe fördert die Erhaltung traubig-fruchtiger Aromen. Nach umfangreichen Vorverkostungen von Versuchscuvées im Miniaturmaßstab werden die Grundweine erst wenige Tage vor der Flaschenfüllung assembliert.

Beschreibung des Geschmacks:

Seine Aromen erinnern an Kiwi, Stachelbeeren und gelbe Äpfel, die peppige Kohlensäure und der "Tick" natürlicher Restsüße machen ihn zu einem knackig-fruchtigen und zugleich genußreichen Erlebnis. Ein erfrischender Wein für warme Sommertage.

Trinkempfehlung:

Zu leichten Sommergerichten wie Salaten, Tomate u. Mozzarella, Grillgerichten oder einfach nur so!