

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 Weisser Burgunder trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 62

Amtl. Prüfnr.: 516035900408

Vorhandener Alkohol: 12,5 %vol.

Fruchtsüße: 4,4 g/l

Fruchtsäuren: 6,9 g/l

Extrakt zuckerfrei: 22,9 g/l

empf. Trinktemperatur: 9-11 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2009



Allgemeines:

Unser "Leichtgewicht" aus der großen Familie der Burgunder. Bei als "Lagenblend" aus den hitzigen Sandböden ("Dürkheimer Nonnengarten") im Osten von Bad Dürkheim und den kräftigen Lehm- / Lößböden im Süden ("Wachenheimer Mandelgarten") gekeltert, birgt unser Weißburgunder alle Facetten dieser Rebsorte. Komplettiert wird er mit Anteilen aus der Lage "Dürkheimer Fronhof" die massiven Kalk im tiefen Grunde birgt und dem Wein eine feine Mineralität verleiht.

Weinausbau & Reifung:

Alle Weinberge wurden handgelesen, die Trauben nach einer kurzen Standzeit ausschließlich im blitzblanken Edeltank mit feinen Burgunderhefen (mit langer Hefelagerung) vergoren. Durch die kurze Standzeit der Trauben nach der Lese werden die feinen Burgunderarmonen aus den Schalen gelöst und die Struktur des Weines "intensiviert".

Beschreibung des Geschmacks:

Genauso vielschichtig wie seine Herkunft ist auch sein Geschmack! Feiner Duft nach Birnen und gelben Äpfeln, Quitte und Ananas sowie eine spritzige Art machen Lust auf mehr. Dennoch fehlt es ihm nicht an Tiefgang und Kraft im Abgang. Sein herber, fast leicht adstringierender Charakter bei gleichzeitig moderater Säure machen ihn zu einem herzhaften Speisenbegleiter. Ein Wein mit einem nahezu unschlagbaren Preis- / Leistungsverhältnis.

Trinkempfehlung:

Wir empfehlen ihn zu Wokgerichten und / oder gebratenem Fisch, auch zu Meeresfrüchten. Zu Antipasti ein Genuß. Ein Wein für laue Abende auf der Terrasse oder zum Mittagstisch.