

# 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

## 2005 Regent Rotwein trocken

0,75 Ltr.

**Artikel Nr.:** 84

**Amtl. Prüfnr.:** 516035904307

**Vorhandener Alkohol:** 13,5 %vol.

**Fruchtsüße:** 1,9 g/l

**Fruchtsäuren:** 5,1 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 31,5 g/l

**empf. Trinktemperatur:** 20-22 ° Celsius

**beste Trinkreife im Jahre:** 2012-2016



### Allgemeines:

Die Rebsorte REGENT ist eine Neuheit aus der Bundesanstalt für Züchtungsforschung Geilweilerhof in Siebeldingen. Eine Kreuzung aus der Rebsorte Diana [Silvaner x Müller-Thurgau] und Chambourcin (Eltern unbekannt, Kreuzung aus Frankreich). Sie wird in der Pfalz erst seit 1996 angebaut; unser Weingut wurde aber bereits 1991 mit dem Versuchsanbau dieser Sorte von Geilweilerhof betraut. Für uns ist die Sorte auch deshalb sehr wertvoll, weil sie für uns endlich die Vision einer neuen Generation von Weinreben greifbar nahe erscheinen läßt: Weinreben, die gegenüber vielen Pilzkrankheiten tolerant sind. So konnten wir bei der Rebsorte Regent seit der Pflanzung des Weinbergs bislang auf den Einsatz von Fungiziden gänzlich verzichten...

Wir fühlen uns als Winzerfamilie verpflichtet mit diesen - in klassischer Kreuzungszüchtung entstandenen - Rebsorten zu experimentieren, um unsere Philosophie eines möglichst naturnahen Weinanbaus bei höchster Weinqualität zu verwirklichen.

### Weinausbau & Reifung:

Nach sorgfältiger Lese am 21. September 2005 mit 105° Oechsle durch unser erfahrenes Leseteam erfolgt die klassische Maischegärung in offenen Gärbehältern über 10 Tage. Die Lagerung erfolgte in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche erster und zweiter Belegung über ein gutes Jahr hinweg.

### Beschreibung des Geschmacks:

Eine würzige, südländische Art und ein weicher, aber kräftiger Gerbstoff sind seine Charakteristika. Der behutsame Ausbau im kleinen Eichenholzfaß gibt ihm fein strukturierte Röstaromen, die sich harmonisch in den Wein einbinden. Aromen, die an Süßkirschen, Pflaumen erinnern, sowie Zedernholznoten und würzige herbe Kräuteraromen prägen das noch junge, aber dichte Aromenspektrum des Weines. Die Tannine des Jahrgangs 2005 sind füllig und massiv, dennoch aber nicht bitter oder harsch. Ein Wein mit bestem Zukunftspotential...

### Trinkempfehlung:

Hirschrücken mit Steinpilzen, Wildschweinbraten, Schokoladenkekse !