

# 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

## 2006 "SALINENPFAD" Spätburgunder trocken

0,75 Ltr.

**Artikel Nr.:** 13

**Amtl. Prüfnr.:** 516035900508

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

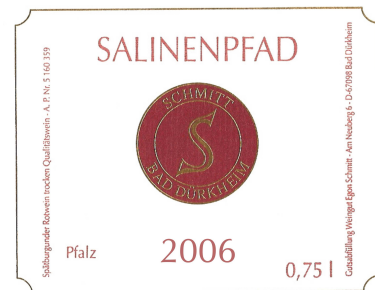
**Fruchtsüße:** 1,4 g/l

**Fruchtsäuren:** 5,0 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 24,7 g/l

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

**beste Trinkreife im Jahre:** 2010



### Allgemeines:

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Sein optimaler Reifezeitpunkt wird nur für eine kurze Zeitspanne erreicht, die eine punktgenaue Ernte verlangen. Die dicht gepackten Traubenbeeren des Spätburgunders machen dem Winzer in regenreichen Herbstern zusätzlich das Leben schwer - die Trauben verderben dann sehr leicht, da das Wasser auf den Trauben nicht richtig abtrocknen kann. Unser Spätburgunder - Weinberg "Salinenpfad" haben wir benannt nach dem alten Weg, auf dem das in der Bad Dürkheimer Saline "geerntete" Salz mit Pferdefuhrwerken nach Speyer am Rhein transportiert wurde. Der historische Verlauf führt just durch diesen Weinberg. Die Reben dort haben jetzt mit über 15 Jahren endlich die notwendige Physis und "Lebenserfahrung" einen Spitzenspätburgunder zu erzeugen.

### Weinausbau & Reifung:

Die vollreifen Trauben wurden durch unser erfahrenes Leseteam mit 101 ° Oechsle von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Nach neuntägiger, klassischer Maischegärung folgte ein über anderthalbjähriges Fasslager in französischen und pfälzer Barriques von 300 l Inhalt. Die Reifezeit in diesen alten Fässern festigt die Struktur des Weines, ohne die feine Spätburgunderfrucht allzu sehr zu verdrängen.

### Beschreibung des Geschmacks:

Eine feine, eher schlanke Spätburgunderfrucht, erinnernd an Veilchen und junge Himbeeren; dezent rauchige Tabak- und Sprecknoten. Eher zurückhaltende Tannine und ein edler Schmelz. Auf der Zunge frisch und lebendig, animierend fein.

### Trinkempfehlung:

zu dunklen Fleisch- und Wildgerichten, aber auch zur verfeinerten Pasta (z.B. Spaghetti mit Steinpilzen)