

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 Riesling halbtrocken

1,0 Ltr.

Artikel Nr.: 74

Amtl. Prüfnr.: 516035901007

Vorhandener Alkohol: 11,5 %vol.

Fruchtsüße: 13,4 g/l

Fruchtsäuren: 7,7 g/l

Extrakt zuckerfrei: 25,3 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-10 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2007



Allgemeines:

Opulent und kräftig kommt er daher, der Riesling gewachsen größtenteils in der sehr guten Weinlage Ungsteiner Honigsäckel, assembliert mit Riesling aus der ebenfalls bekannten Riesling - Lage "Dürkheimer Fronhof". Diese besten Böden, tiefgründig und vollgepackt mit Löß (Honigsäckel) und durchdrungen von massiven Kalk im Untergrund (Fronhof), verleihen ihren Weinen immer einen feinen, saftigen Schmelz mit kräftiger Mineralität.

Weinausbau & Reifung:

Frische Trauben, zügige Verarbeitung und Vergärung im Edelstahl sowie ein kurzes Hefelager sind die Eckpfeiler der Bereitung von Weinen diesem. Er soll von Frische und Frucht leben, die Saftigkeit erhalten wir durch eine unterbrochene Gärung, bei der eine Teilmenge des traubeneigenen Fruchtzuckers unvergoren bleibt und den Wein mit seiner Süße herzhaft und süffig erhält.

Beschreibung des Geschmacks:

Im Geruch findet man einen Anflug von Kastanienhonig, gepaart mit exotischen Mango- und Litschiaromen. Im Geschmack herzhaft frisch beschreiben Pfälzer Winzer solche Weine gerne als "eh Maul voll Woi", da sie den ganzen Mund mit ihrer kraftvollen, dennoch eleganten Art belegen und einem quais noch beim trinken das Wasser im Mund zusammen laufen lassen.

Trinkempfehlung:

Weine wie diese sind universell einsetzbar, von der deftigen Pfälzer Kost, zu vielen Gemüsegerichten und für lange Nächte auf der Terrasse...