

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 Grauer Burgunder trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 54

Amtl. Prüfnr.: 51603590708

Vorhandener Alkohol: 13,0 %vol.

Fruchtsüße: 4,5 g/l

Fruchtsäuren: 6,9 g/l

Extrakt zuckerfrei: 22,9 g/l

empf. Trinktemperatur: 10-12 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2009 - 2010



Allgemeines:

Der Graue Burgunder, auch unter dem Namen "Ruländer" bekannt, soll von dem Kaufmann Ruland aus Speyer in der Pfalz gepflegt und verbreitet worden sein. Eine Rebsorte, die kräftige, vollmundige Weine hervorbringt, Weine mit Schmelz und oft nussigem, manchmal auch honigartigem Aroma. Die französische Bezeichnung Pinot geht auf die kieferzapfenähnliche Form der Trauben zurück. Der Grauer Burgunder ist in einem schweren Lehmboden gewachsen, der den erdigen, "brotigen" Charakter dieses Weines prägt. Ein kräftiger Wein mit einem markanten Körper.

Weinausbau & Reifung:

Nach einer Traubenstandzeit in Edelstahl (85%) und Barrique aus amerikanischer Weisseiche (15%) vergoren, verbinden feine Röst- und Vanillearomen den edlen Schmelz mit Sortentypizität und Frische. Ein langes Hefelager gibt dem Wein Rückgrat, Tiefe und eine erdig-mineralische Komponente.

Beschreibung des Geschmacks:

Feine Nuß- und Kastanienaromen, ein Hauch Vanille und Zimt, sowie gebrannte Mandeln, frische Butter sowie fruchtige Aromen, wie Orangen, Ananas und Zitrusfrüchte.

Trinkempfehlung:

Ein herrlich tiefgründiger, aber nicht schwerfälliger Wein, den wir immer gerne zu aromatischen hellen Saucen und dunklerem, gegrilltem Fleisch, aber auch zu ausgefallener Pasta (Gnocchi mit Gorgonzola) empfehlen. Hervorragend zu Steinpilzrisotto !