

# 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

2008 "THOR" Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 15

Amtl. Prüfnr.: 51603591010

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 0,0 g/l

Fruchtsäuren: 5,0 g/l

Extrakt zuckerfrei: 26,2 g/l

empf. Trinktemperatur: 20-22 ° Celsius



beste Trinkreife im Jahre: 2010-2015

## Allgemeines:

Eine feine Assemblage auf Basis einer interessanten Neuzüchtung namens "Acolon" abgestimmt mit Cabernet Sauvignon und Regent. Acolon ist eine Züchtung aus dem Jahre 1971, die aus den Rebsorten Blauer Lemberger und Dornfelder gekreuzt wurde. Die Farbstärke reicht fast an die Intensität von Dornfelder-Weinen heran, allerdings ohne deren "Blaustichigkeit". Acolon Weine präsentieren sich traditionell, mit feinaromatischer Frucht, guter Struktur, nachhaltig und mit leichter Gerbstoffnote. Eine ungemein "trinkige" und sehr zugängliche Cuvée mit kräftigem Abgang und nicht überzogener Holznote.

## Weinausbau & Reifung:

Eine Cuvée bietet eine Fülle an Möglichkeiten, die es im Interesse des "bestmöglichen" Weines auszuloten gilt. Kein Rebsortenwein lässt dem Winzer eine solch gestalterische Freiheit wie eine Cuvée. Unser Ziel beim THOR ist immer einen "trinkigen" Wein zu erzeugen, der mit Kraft und Saft daherkommt, ohne den Genießer allzu sehr herauszufordern. Ein vollmundiger Rotwein, zu dem man nicht mehr braucht als ein gutes Buch und/oder eine Tafel Schokolade. Die Komponenten des Cuvées wurden getrennt gelesen, mit klassischer Maischegärung in Büten vergoren und anschließend in gebrauchten Barriques gelagert. Der Abfüllung geht eine sorgfältige Verkostung durch alle Familienmitglieder voraus - eine oft wochenlange Prozedur, den die möglichen Kombinationen sind schier unendlich und die Probe vielfältig und auch anstrengend. Eine Cuvée ist daher immer eine echte "Fleißarbeit" des Winzers....

## Beschreibung des Geschmacks:

Ein feinfruchtiger Typ: Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, gepaart mit Veilchen- und Kokosnoten, sowie einem feinen Zedernholzduft. In der Farbe tiefdunkel, fast tintig, im Geschmack voluminös und saftig. Anderthalb Jahre Lagerung in amerikanischer und französischer Eiche in zweiter und dritter Belegung. Das Barrique ist ihm nur noch wenig anzumerken, prägt jedoch die fein saftig vollendeten Tannine. Einen dichter und kompakter Körper, der jedoch keinesfalls überzogen mächtig daher kommt und vor allem durch feine Würze und beerige Art überzeugt. Die wunderbar dezenten Tannine geben ihm ein mittleres Reifepotential von 3-6 Jahren.

## Trinkempfehlung:

zu Wild, Rinderfilet und anderen kräftigen Schmorgerichten