

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 Riesling Kabinett trocken

0,75 Ltr.

Dürkheimer Hochbenn

Artikel Nr.: 14

Amtl. Prüfnr.: 51603591105

Vorhandener Alkohol: 11,5 %vol.

Fruchtsüße: 7,4 g/l

Fruchtsäuren: 6,8 g/l

Extrakt zuckerfrei: 21,1 g/l

empf. Trinktemperatur: 10-12 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2007



Allgemeines:

Der Riesling ist die wohl wichtigste und bekannteste Rebsorte Deutschlands. Nirgendwo auf der Welt sind Rieslingweine frischer, fruchtiger und "knackiger" als bei uns. Die Lage Dürkheimer Hochbenn ist ein Weinberg der von Buntsandsteinsanden im Oberboden und Kalkstein im Untergrund geprägt ist. Dieser schwere, tiefgründige Boden verleiht dem Wein eine ungeheure Opulenz, bleibt jedoch zugleich ein saftiger, kräftiger Riesling, passend zu vielen (Pfälzer) Gerichten.

Weinausbau & Reifung:

Aus der bereits im frühen Sommer ertragsreduzierten Rieslinganlage ernten wir die Trauben meist per Hand und immer nach Vorselektion beschädigter und unreifer Trauben. Eine kurze Standzeit der Trauben führt zu einer verstärkten Freisetzung von Beerenaromen aus den Schalen. Eine schnelle Pressung und eine kontrolliert gekühlte Vergärung bei etwa 14° C vollenden die Fruchtintensität dieses Weines.

Beschreibung des Geschmacks:

Ein kräftiger aber feiner Riesling wie aus dem Bilderbuch: Kräftige Noten von reifen Früchten wie Golden Delicious, Aprikose und Stachelbeere, gepaart mit einer mineralischen Fruchtsäure.

Trinkempfehlung:

zu deftigen (pfälzer) Gerichten, prächtiger Tischwein, zu gedünsteten Fisch, Geflügen, durch seine Aromenvielfalt auch zu asiatischen Speisen (Sushi)