

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 HERRENBERG Riesling trocken

0,75 Ltr.

"Ausblick"

Artikel Nr.: 18

Amtl. Prüfnr.: 516035901409

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 7,2 g/l

Fruchtsäuren: 9,2 g/l

Extrakt zuckerfrei: 25,0 g/l

empf. Trinktemperatur: 10-12 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: bis 2013



Allgemeines:

An den Bruchstellen des Oberrheingrabens findet man gelegentlich kleine Hügel, die dem Rand des Pfälzer Waldes wenige hundert Meter vorgelagert sind. Diese geografisch auch als "Riedel" bezeichneten Höhenzüge weisen oftmals klimatisch und auch geologisch besondere Gegebenheiten aus. So auch der Ungsteiner Herrenberg, der mit seinen immensen Ton- und Kalksteinanteilen eine Sonderstellung im Lagenspektrum Bad Dürkheims einnimmt. Bereits alte Bodenkarten weisen den Ungsteiner Herrenberg als eine Weinbergslage erster Güte aus. Doch auch in neuerer Zeit beweisen Weine aus jener Lage ihre Potential, sich mit den großen Weinen der Pfalz messen zu können. Seit dem Jahrgang 2001 sind wir im Besitz eines alten Riesling Weinbergs in jener bevorzugten Süd-Ost Lage, die einen majestätischen "AUSBLICK" auf die aufgehende Sonne über der Rheinebene erlaubt. Über Heidelberg und Speyer, bis in zum Schwarzwald kann der Blick des Winzers bei klarem Wetter reichen.

Weinausbau & Reifung:

Um einen Riesling in solch maximaler geschmacklicher Dichte zu erzeugen, ist eine extreme Ertragsreduzierung auf ca. 40 hl/ha notwendig, sowie penibel durchgeführte Laubarbeiten während des Sommers. Unabdingbar ist die selektive Handlese, die wir am 15. Oktober 2008 durchführten. Die Trauben hatten ein Mostgewicht von 98° Öchsle. Nach einer Maischestandzeit von mehreren Stunden wurde der gepresste Saft zur Vergärung im gekühlten Edelstahltank vergoren. Ein für unsere Rieslinge außerordentlich langes (primäres) Hefelager von knapp vier Monaten festigte und vollendete die Komplexität dieses hocharomatischen Spitzengewächses. Abfüllung: 9.3.2009.

Beschreibung des Geschmacks:

dicht, markant, mineralisch, druckvoll, monumentaler Wein mit herrlicher Tiefe und Fruchtintensität. 2008 mit einer überdurchschnittlich hohen Säure ausgestattet, was dem Wein zusätzliches Reifepotential verschaffen sollte. Rote Pfirsiche, Aprikosen, reife rote Äpfel prägen das vielschichtige Aroma dieses kraftvollen Weines. Die lange Gärdauer hat einen hochkomplexen und tiefgängigen Wein mit einer feinen Würze und viel Biß im Abgang hervorgebracht. In der Jugend oft rauchig introvertiert, öffnet er oft erst nach einem knappen halben Jahr Flaschenreife unerwartete Horizonte. Ein Wein, der es lohnt ihn über Jahre zu begleiten...

Trinkempfehlung:

als gereifter Wein (2-3 Jahre alt) zu aromatischen, auch mediterran-gewürzten Speisen ein Genuß, jung zu Schweinelende im Blätterteig, Tafelspitz, aber auch gebratenes Rinderfilet machen ihm keine Angst...