

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 Rieslaner Beerenauslese

KA06

Dürkheimer Fronhof

Artikel Nr.: 76

Amtl. Prüfnr.: 5160359001607

Vorhandener Alkohol: 8,5 %vol.

Fruchtsüße: 175,1 g/l

Fruchtsäuren: 10,1 g/l

Extrakt zuckerfrei: 80,0 g/l

empf. Trinktemperatur: 13 ° Celsius



beste Trinkreife im Jahre 2007 - 2025...

Allgemeines:

Die Lage "Dürkheimer Fronhof" ist ein Weinberg, der am südwestlichen Ortsrand Bad Dürkheims entlang zieht. Unmittelbar am Stadtgebiet beginnend, zählt der Fronhof zu den älteren Weinberglagen der Mittelhaardt. Ihr Name erinnert an ehemalige Fronmühle (am Ort des heutigen Hotels), bei dem im Mittelalter der "Zehnte" für das Kloster Limburg abgegeben werden musste. Im Zuge von Baumassnahmen in jüngster Zeit wurden in Teilen des Dürkheimer Fronhof fränkische Sarkophage gefunden, ein weiteres Zeugnis der abwechslungsreichen Dürkheimer Vergangenheit. Der Boden des Fronhofs ist sehr divers. Von Buntsandstein über Kies im Oberboden und massiven Kalksteinsanden im Untergrund geprägt stellt er einen weiteren Mosaikstein in die unglaubliche Vielfalt der Dürkheimer Lagen. Der vergleichsweise schwere, teilweise steinreiche und vereinzelt tiefgründige Boden unserer "Fronhof" Weinberg im Osten, verleihen dem Riesling einen kräftigen und säurebetonten Körper.

Weinausbau & Reifung:

Schon früh in der Vegetationsphase wurden nur die reifsten Trauben ausgewählt. Im schwierigen Herbst 2006 - geprägt durch schnell um sich greifende Fäulnis - haben unsere Erntehelfer ihr Bestes gegeben und nur die gesündesten oder edelfaulen Beeren gelesen. Eine kurze Maischestandzeit hat wertvolle Beerendaromen aus den Schalen gelöst, die durch die anschließende kühle Vergärung erhalten blieben. Die natürliche Restsüße rundet den Geschmack ab.

Beschreibung des Geschmacks:

Typischer Duft nach reifen Äpfeln und Quitten, tropische Aromen nach Mango und Maracuja verheißen ein eindrucksvolles Geschmackserlebnis. Durch die Restsüße werden die Aromen auch im Mund verstärkt. Die vorhandene Säure steht der Süße entgegen und verleiht dem Wein ein wundervolles Spiel.

Trinkempfehlung:

Als Aperitif vor einem vielversprechendem Abend oder als krönender Abschluß eines gelungenen Menüs. Dieser Wein läßt keine Wünsche offen.....