

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

2003 Huxelrebe Auslese Dürkheimer Nonnengarten

0,5 Ltr.

Artikel Nr.: 29

Amtl. Prüfnr.: 516035921804

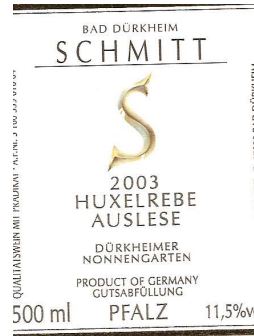
Vorhandener Alkohol: 11,5 %vol.

Fruchtsüße: 89,5 g/l

Fruchtsäuren: 5,4 g/l

Extrakt zuckerfrei: 21,6 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-10 ° Celsius



beste Trinkreife im Jahre: 2008-2012

Allgemeines:

Die Huxelrebe, vor Jahrzehnten von Fritz Huxel gekreuzt, ist eher der Vertreter einer aussterbenden Generation von Rebsorten: Als einer der vielbesagten "Neuzüchtungen" der 70er Jahre zeichnet er sich durch frühe Reife und leider auch oft hohe Erträge aus. In diesem Falle entstehen oft dünne und plump blumige Weine. Reduziert man die Erntemenge jedoch auf ein vernünftiges Maß, lassen sich aus ihr durchaus sehr ansehnliche Spät- und Auslesen, bis hin zur Trockenbeerenauslese bereiten. Ihre relativ kräftige Säurestruktur verleiht diesen Weinen oft ein stabiles Rückgrat, so dass diese auch noch nach Jahrzehnten einen erlesenen Genuß bescheren können. Der vorliegende Wein ist der letzte Vertreter dieser Sorte aus unserem Weingut - der Weinberg wurde 2003 nach der Ernte innerhalb einer Flurbereinigung eliminiert.

Weinausbau & Reifung:

Späte Lese, genaueste Selektion von der Edelfäule "Botyris" befallener Trauben. Vergärung im Edelstahl, gestoppte Gärung um die Süße in voller Opulenz zu erhalten.

Beschreibung des Geschmacks:

Feine Aromen nach Eisbonbons und reifen Äpfeln harmonieren prächtig mit der vornehmen Fruchtsüße dieses Weines.

Trinkempfehlung:

Die Vorstellung von warmem Apfelkuchen frisch aus dem Ofen mit Zimt bestreut mit einem Schlückchen Huxelrebe Auslese lassen dem Feinschmecker das Wasser im Mund zusammenlaufen...