

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 MANDELGARTEN Weisser Burgunder trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 63

Amtl. Prüfnr.: 516035901907

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 4,7 g/l

Fruchtsäuren: 7,1 g/l

Extrakt zuckerfrei: 22,8 g/l

empf. Trinktemperatur: 9-11 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2008



Allgemeines:

Der Weisse Burgunder bringt die feinsten und filigransten Weine der Burgunderfamilie hervor. Von leichten Sommerweinen bis hin zu kraftvollen Speisenbegleitern birgt die Rebsorte eine Vielfalt an Weintypen. Unser "Mandelgarten" entstammt einem kleinen Weissburgunder - Weinberg an der südlichen Gemarkungsgrenze Bad Dürkheim, dem "Wachenheimer Mandelgarten". Mächtige Flugsandauflagen aus Löß bilden eine Bodenstruktur aus, die eine Fülle von Mineralien in sich birgt. Durch die insgesamt eher dichte und tiefgründige Textur des Bodens sind die Weine aus dieser Lage nachhaltig und meist von kraftvoller Natur.

Weinausbau & Reifung:

Der "Mandelgarten" wurde während des Sommers in mehreren Schritten in seinem Ertrag deutlich reduziert - nur zwei halbierte Trauben verblieben am Ende pro Trieb. Nach der Lese wurde durch eine kurze Standzeit der Trauben ein Auslösen der feinen Burgunderarmonen aus den Schalen gefördert. Die Vergärung erfolgte in einem 500 Liter Hozfass älterer Belegung und lagerte bis kurz vor der Abfüllung im März 2007 auf der Feinhefe. Erst bei der Füllung erfolgte eine erste Filtration des Weines.

Beschreibung des Geschmacks:

Ein kräftiger Burgunder traditioneller Bauart. Nahezu ohne Restsüße ausgestattet, mag er in der Jugend wohl noch etwas robust und eckig wirken. Ebenso trägt die dezente Holznote noch herbe Noten in den Wein. Nach wenigen Monaten Flaschenreife wird sicherlich die fruchtig-mineralische Art dieses Weines hervortreten und der Schmelz eines entwickelten Burgunders diesen Wein zu seiner ganzen Größe führen...

Trinkempfehlung:

Wir empfehlen ihn im Moment zum gebratenem oder geräucherem Fisch, auch zu (kräftigen) Meeresfrüchten. Mit frischen Baguette und cremiger Butter ein echter Genuß...