

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 HONIGSÄCKEL Riesling halbtrocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 75

Amtl. Prüfnr.: 516035901909

Vorhandener Alkohol: 11,5 %vol.

Fruchtsüße: 17,0 g/l

Fruchtsäuren: 8,2 g/l

Extrakt zuckerfrei: 23,4 g/l

empf. Trinktemperatur: 9-11 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2010 / 2011



Allgemeines:

Die Lage "Ungsteiner Honigsäckel" enthält in den Einzellagen des "Nussriegels" besten Boden, tiefgründig und vollgepackt mit Löß. Diese Flugsandböden verleihen den darauf gewachsenen Weinen immer einen kräftigen, saftigen Schmelz mit einem feinen Schuß Mineralität. Die Riesling aus diesem Bereich der Lage "Honigsäckel" sind in jedem Jahr durch ihre süßlich, gar oftmals wirklich an Honig erinnernde Aromatik deutlich erkennbar. Meist opulente Weine, aber keineswegs schwerfällig und lahm - im Gegenteil in guten Jahren präsentieren sich gerade die halbtrockenen Vertreter mit tänzerischer Leichtigkeit und dennoch grazienhafter Eleganz.

Weinausbau & Reifung:

Frische Trauben, zügige Verarbeitung und Vergärung im Edelstahl sowie ein kurzes Hefelager sind die Eckpfeiler bei der Bereitung dieses Weinens. Er soll von Frische und Frucht leben, die Saftigkeit erhalten wir durch eine unterbrochene Gärung, bei der eine Teilmenge des traubeneigenen Fruchtzuckers unvergoren bleibt und den Wein mit seiner Süße herzhaft und süffig erhält.

Beschreibung des Geschmacks:

Ein feinfruchtiger Premium - Riesling, mit "gelben" Fruchtaromen (exotischen Mango- und Litschiaromen), aber auch Akazienhonig. Im Geschmack herzhaft frisch und saftig, ein insgesamt kraftvoller Wein.

Trinkempfehlung:

Weine wie dieser sind universell einsetzbar, von der deftigen Pfälzer Kost, bis hin zu vielen Gemüsegerichten. Aber auch für lange Nächte auf der Terrasse...