

# 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

## 2007 Riesling Spätlese

0,75 Ltr.

Ungsteiner Herrenberg

Artikel Nr.: 26

Amtl. Prüfnr.: 516035902008

Vorhandener Alkohol: 8,0 %vol.

Fruchtsüße: 98,7 g/l

Fruchtsäuren: 7,8 g/l

Extrakt zuckerfrei: 28,5 g/l

empf. Trinktemperatur: 8-10 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2008 - 2018



### 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 erste 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, Speyer, bis zum Schwarzwald kann der Blick an klaren Tagen reichen.

### Weinausbau & Reifung:

Die reifsten Riesling Trauben des Jahrgangs 2007 konnten wir in unserem "Oldie" Wingert, dem Herrenberg am 8 Oktober von Hand ernten. Diese Handlese, die sorgfältige Vergärung im sauberen Edelstahltank und die zeitige Gärungsunterbrechung zur Erhaltung einer monumentalen, aber feinen Süße sind Stationen des Ausbaus dieses Weines. Zusammen mit einer frühen, die Kohlensäure erhaltende Füllung wurde alles auf eine lange Haltbarkeit dieses Weines ausgelegt.

### Beschreibung des Geschmacks:

Das ausgewogene Verhältnis zwischen Süße und Säure machen diese Spätlese zu einem Genuß. Geprägt durch einen ausgeprägten Rieslingduft, begleitet von exotischen Aromen. Auch Liebhaber trockener Weine werden durch das interessante Zusammenspiel der beiden Gegenpole Gefallen an diesem feinen und filigranen Riesling finden. Ein Wein, an dem Liebhaber feingliedrig mineralischer Rieslinge noch lange Gefallen finden werden.

### Trinkempfehlung:

Geeignet zu kräftigen Wildgerichten, zu hellen Fleisch und zu aller Arten von Käse. Durch die Süße auch zu fruchtigen, leichten Desserts (Aprikosentiramisu, Frucht mit Vanille). Als Apperitif; ein wundervoller Auftakt.