

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

2004 "AUSBLICK" Riesling trocken

0,75 Ltr.

Ungsteiner Herrenberg

Artikel Nr.: 18

Amtl. Prüfnr.: 516035902205

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 8,5 g/l

Fruchtsäuren: 7,4 g/l

Extrakt zuckerfrei: 21,4 g/l

empf. Trinktemperatur: 10-12 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: bis 2009



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 und Speyer, bis in zum Schwarzwald kann der Blick des Winzers an klaren Tagen reichen.

Weinausbau & Reifung:

Um einen Riesling in maximaler geschmacklicher Dichte zu erzeugen, ist es eine extreme Ertragsreduzierung auf ca. 40 hl/ha notwendig, sowie penibel durchgeführte Laubarbeiten während des Sommers. Die selektive Handlese ist unabdingbar. Nach einer Maischestandzeit von mehreren Stunden wird der gepresste Saft zur Vergärung im gekühlten Edelstahltank vergoren. Ein langes Lager auf der Feinhefe festigt und vertieft die Struktur des Weines.

Beschreibung des Geschmacks:

dicht, markant, mineralisch, druckvoll, monumentaler Wein mit herrlicher Tiefe und Fruchtintensität. Rote Pfirsiche, Physalis und Mango prägen das vielschichtige Aroma dieses kraftvollen Weines. Feine, saftig-vegetative Aromen erhalten dem Wein Frische und Jugendlichkeit.

Trinkempfehlung:

als gereifter Wein (2-3 Jahre alt) zu aromatischen, auch mediterran-gewürzten Speisen ein Genuß, Schweinelende im Blätterteig, Tafelspitz, aber auch gebratenes Rinderfilet