

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

2005 Spätburgunder Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 48

Amtl. Prüfnr.: 516035902207

Vorhandener Alkohol: 13,0 %vol.

Fruchtsüße: 2,9 g/l

Fruchtsäuren: 5,5 g/l

Extrakt zuckerfrei: 26,3 g/l

empf. Trinktemperatur: 18-20 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2008



Allgemeines:

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Sein optimaler Reifezeitpunkt wird nur für einen kurze Zeitspanne erreicht, die eine punktgenaue Ernte verlangen. Die dicht gepackten Traubenbeeren des Spätburgunders machen dem Winzer in regenreichen Herbstern zusätzlich das Leben schwer - die Trauben verderben dann sehr leicht, da das Wasser auf den Trauben nicht richtig abtrocknen kann. Insgesamt eine Rebsorte die eine gehörige Portion Erfahrung und konsequentes Handeln in Weinberg und Keller erfordert. Wer den Spätburgunder beherrscht, kann es mit allen roten Reben...!

Weinausbau & Reifung:

Unser Spätburgunder ist ein Pfälzer Klassiker - sowohl in Stilistik als auch in seiner Ausbaumart. Nach der Gärung im offenen Gärbehälter mit mehrmaligen täglichen Unterstoßen der aufschwimmenden Beeren wird die konsequente traditionelle Ausbaumethode mit der anschließenden Lagerung im großen Eichenholzfass vollendet. Die feine Abstimmung mit Chargen dieses Weines aus Barriques in dritter und vierter Belegung verleihen im Nachdruck und Potenzial.

Beschreibung des Geschmacks:

Die über neunmonatige Reife im großen Holzfaß fördert die Ausprägung der klassischen Spätburgunder-Art: Süßlicher Himbeer- und Erdbeerduft prägt den Sinneseindruck. Dezent marmeladige und an Dörrfrüchte erinnernde Aromen zeugen vom warmen, sandigen Standort des Weinbergs. Ein kräftiger, keineswegs aber unreifer oder bitterer Gerbstoff zeichnen das Entwicklungspotential dieses Weines vor.

Trinkempfehlung:

Zu hellen Fleischgerichten, typischen Klassikern der dt. Küche wie Braten oder Grillgerichten, auch zur Ente