

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

2009 SPIELBERG Chardonnay trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 65

Amtl. Prüfnr.: 516035902510

Vorhandener Alkohol: 14,5 %vol.

Fruchtsüße: 2,7 g/l

Fruchtsäuren: 6,4 g/l

Extrakt zuckerfrei: 24,4 g/l

empf. Trinktemperatur: 10-12 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2010/2011



Allgemeines:

Chardonnay: die weltweit meist angebaute Keltertraube. Ein Wein mit Weltruf. In der Pfalz ist der Chardonnay erst in den neunziger Jahren zum Anbau freigegeben worden. Die dezent kalkhaltigen, von verwittertem Bundsandstein geprägten Böden des "Dürkheimer Spielbergs" bringen das eindringliche Aroma exzellent zur Geltung. Durch die relative Höhenlage unseres Terrassen - Weinbergs ist sein Mikroklima eher kühl bei gleichzeitiger langer Sonnenexposition. Beste Voraussetzungen für fein strukturierte, muskulöse, aber nicht aufdringlich würzige Chardonnays.

Weinausbau & Reifung:

Die goldgelben, kleinbeerigen Trauben wurden von unserem zuverlässigen Leseteam mit überraschenden 109° Oechsle am 5.10. von Hand geerntet; überraschend da wir wenige Tage vorher noch 100° Oechsle beprobt hatten. Also war schon klar, dass wir es in diesem Jahr mit einem echten Chardonnay-Riesen zu tun haben werden. Das Aroma der Beeren war bei der Ernte schon eindringlich und duftig! Nach einer kurzen Maischestandzeit schonend abgepresst. Die Vergärung des Weines durch Burgunderhefen erfolgte im Edelstahl und zu geringen Anteilen im Barrique (10%). Um die Sortentypizität besser zur Ausprägung zu bringen, wählen wir hier eher höhere Gärtemperaturen (16°). Ein langes Hefelager mit gelegentlichem Aufrühren des Hefedepots erhöhte die Tiefe und Komplexität des Weines. Da sich der üppige Alkohol (14,5%) als Weichzeichner auswirkt, wurde der Wein fast ganz trocken ausgebaut. Abfüllung: 4. März 2010.

Beschreibung des Geschmacks:

Hochreife Aromatik, im Duft an Mango und Buttergebäck erinnernd. Dezent, feine an Kokos erinnernde Noten. Im Mund ein kraftvoller, weicher Typ mit einem unglaublichen Nachdruck im Abgang. Holz noch präsent, muss sich einbauen. Lang anhaltend und mondän. Braucht Flaschenreife zur Vollentwicklung (> 6 Monate [15.3.2010]).

Trinkempfehlung:

Zum Käse, Pasta mit Meeresfrüchten.