

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 "THOR" Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 15

Amtl. Prüfnr.: 516035902809

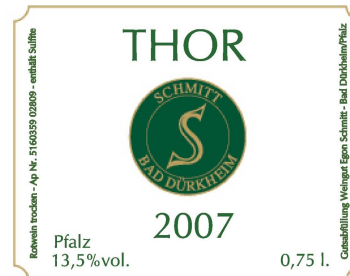
Vorhandener Alkohol: 13,0 %vol.

Fruchtsüße: 2,6 g/l

Fruchtsäuren: 5,1 g/l

Extrakt zuckerfrei: 25,2 g/l

empf. Trinktemperatur: 20-22 ° Celsius



beste Trinkreife im Jahre: 2012

Allgemeines:

Eine feine Assemblage auf Basis einer interessanten Neuzüchtung namens "Acolon" abgestimmt mit ca. 10% Cabernet Sauvignon und 20% Spätburgunder. Acolon ist eine Züchtung aus dem Jahre 1971, die aus den Rebsorten Blauer Lemberger und Dornfelder gekreuzt wurde. Die Farbstärke reicht fast an die Intensität von Dornfelder-Weinen heran, allerdings ohne deren "Blaustichigkeit". Acolon Weine präsentieren sich traditionell, mit feinaromatischer Frucht, guter Struktur, nachhaltig und mit leichter Gerbstoffnote. Die 1997er aus unserem Haus erhielt 1999 den Deutschen Rotweinpreis der Fachzeitschrift Vinum, als bester Wein des Wettbewerbs in der Kategorie "Cuvées". Auch der 2000er konnte mit seiner Platzierung unter den Top11 des vorgenannten Wettbewerbs einen großen Erfolg verbuchen.

Weinausbau & Reifung:

Die Komponenten des Cuvées wurden getrennt gelesen, mit klassischer Maischegärung in Büten vergoren und anschließend in gebrauchten Barriques gelagert. Der Abfüllung geht eine sorgfältige Verkostung durch alle Familienmitglieder voraus. Denn eine Cuvée bietet eine Fülle an Möglichkeiten, die es im Interesse des "Bestmöglichen" Weines auszuloten gilt. Eine Cuvée ist daher immer "Fleißarbeit"....

Beschreibung des Geschmacks:

Ein feinfruchtiger Typ: Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, gepaart mit dunkler Schokolade und kräftigen Kokos und Zedernholznoten. In der Farbe tiefdunkel, fast tintig, im Geschmack voluminös und saftig. Anderthalb Jahre Lagerung in amerikanischer und französischer Eiche. Das Barrique ist ihm zur Zeit noch anzumerken, dennoch gut eingebettet in einen dichten, kompakten und vor allem würzigen saftigen Körper. Wunderbare Bodyguard-Tannine geben ihm ein großes Reifepotential.

Trinkempfehlung:

zu Wild, Rinderfilet und anderen kräftigen Schmorgerichten