

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 Riesling Kabinett halbtrocken

0,75 Ltr.

Ungsteiner Honigsäckel

Artikel Nr.: 75

Amtl. Prüfnr.: 5160359053106

Vorhandener Alkohol: 11,0 %vol.

Fruchtsüße: 16,9 g/l

Fruchtsäuren: 7,0 g/l

Extrakt zuckerfrei: 23,2 g/l

empf. Trinktemperatur: 9-11 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: bis 2009



Allgemeines:

Opulent und kräftig kommt er daher, der Riesling gewachsen größtenteils in der sehr guten Weinlage Ungsteiner Honigsäckel, assembliert mit Riesling aus der ebenfalls bekannten Riesling - Lage "Dürkheimer Fronhof". Diese besten Böden, tiefgründig und vollgepackt mit Löß (Honigsäckel) und durchdrungen von massiven Kalk im Untergrund (Fronhof), verleihen ihren Weinen immer einen feinen, saftigen Schmelz mit kräftiger Mineralität.

Weinausbau & Reifung:

Frische Trauben, zügige Verarbeitung und Vergärung im Edelstahl sowie ein kurzes Hefelager sind die Eckpfeiler der Bereitung von Weinen diesem. Er soll von Frische und Frucht leben, die Saftigkeit erhalten wir durch eine unterbrochene Gärung, bei der eine Teilmenge des traubeneigenen Fruchtzuckers unvergoren bleibt und den Wein mit seiner Süße herzhaft und süffig erhält.

Beschreibung des Geschmacks:

Ein feinfruchtiger Premium - Riesling, mit "gelben" Fruchtaromen (exotischen Mango- und Litschiaromen), aber auch Akazienhonig. Im Geschmack herzhaft frisch und saftig, ein insgesamt kraftvoller Wein.

Trinkempfehlung:

Weine wie diese sind universell einsetzbar, von der deftigen Pfälzer Kost, zu vielen Gemüsegerichten und für lange Nächte auf der Terrasse...