

# 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

## 2006 Weisser Burgunder trocken

0,75 Ltr.

**Artikel Nr.:** 62

**Amtl. Prüfnr.:** 51603593107

**Vorhandener Alkohol:** 12,5 %vol.

**Fruchtsüße:** 4,0 g/l

**Fruchtsäuren:** 6,1 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 20,8 g/l

**empf. Trinktemperatur:** 9-11 ° Celsius

**beste Trinkreife im Jahre:** 2008



### Allgemeines:

Unser "Leichtgewicht" aus der großen Familie der Burgunder. Der von Natur aus eher zurückhaltende Vertreter der Pinots wir bei uns als "Lagenblend" aus den hitzigen Sandböden ("Dürkheimer Nonnengarten") im Osten von Bad Dürkheim und den kräftigen Lehm- / Lößböden im Süden ("Wachenheimer Mandelgarten") gekeltert. Komplettiert wird er mit Anteilen aus der Lage "Dürkheimer Fronhof" die massiven Kalk im tiefen Grunde birgt und dem Wein eine feine Mineralität verleiht.

### Weinausbau & Reifung:

Alle Weinberge wurden manuell selektiert, die Trauben nach einer kurzen Standzeit ausschließlich im blitzblanken Edelstahltank mit feinen Burgunderhefen vergoren. Durch die kurze Standzeit der Trauben nach der Lese werden die feinen Burgunderarmonen aus den Schalen gelöst und die Struktur des Weines "intensiviert".

### Beschreibung des Geschmacks:

Genauso vielschichtig wie seine Herkunft ist auch sein Geschmack! Feiner Duft nach Birnen und gelben Äpfeln, Quitte und auch Nüssen sowie eine spritzige Art machen Lust auf feiern. Dennoch fehlt es ihm nicht an Tiefgang und Kraft im Abgang. Sein herber, fast leich adstringierender Charakter bei gleichzeitig moderater Säure machen ihn zu einem herzhaften Speisenbegleiter. Ein Wein mit einem nahezu unschlagbaren Preis- / Leistungsverhältnis.

### Trinkempfehlung:

Wir empfehlen ihn zu Wokgerichten und / oder gebratenem Fisch, auch zu Meeresfrüchten. Auch zu Antipasti ein Genuß. Ein Wein für laue Abende auf der Terrasse oder zum Mittagstisch.