

# 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 Spätburgunder "Goldkapsel" trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 13

Amtl. Prüfnr.: 516035903209

Vorhandener Alkohol: 14,0 %vol.

Fruchtsüße: 0,9 g/l

Fruchtsäuren: 4,9 g/l

Extrakt zuckerfrei: 25,1 g/l

empf. Trinktemperatur: 20-22 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2012



## Allgemeines:

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Sein optimaler Reifezeitpunkt wird nur für eine 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. Je älter die Weinstöcke jedoch werden, desto geringer wird ihr Ertrag und kleiner die Beeren. Die Reben in unserem Spätburgunder - Weinberg haben jetzt mit über 15 Jahren endlich die notwendige Physis und "Lebenserfahrung" einen Spitzenspätburgunder zu erzeugen.

## Weinausbau & Reifung:

Die vollreifen Trauben wurden durch unser erfahrenes Leseteam mit über 100 ° Oechsle von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Wie kaum in einem anderen Jahr ernteten wir vollreife Spätburgunder Tauben in prächtigem Reifezustand. Nach klassischer Maischegärung folgte ein über anderthalbjähriges Fasslager in französischen und pfälzer Barriques. Die Reifezeit in diesen teils neuen und teils gebrauchten Fässern festigt die Struktur des Weines, ohne die feine Spätburgunderfrucht allzu sehr zu verdrängen.

## Beschreibung des Geschmacks:

süße eingelegte Früchte (Brom- und Himbeere), Hagebutte, süßer Rauch, Zedernholz, Pfefferminze, dezent ätherisch, warmer, impulsiver Typ, kraftvolle Eleganz.

## Trinkempfehlung:

zu dunklen Fleisch- und Wildgerichten, aber auch zur verfeinerten Pasta (z.B. Spaghetti mit Steinpilzen)