

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

2004 "SALINENPFAD" Spätburgunder trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 13

Amtl. Prüfnr.: 516035903706

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

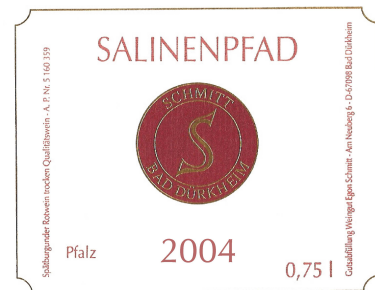
Fruchtsüße: 3,8 g/l

Fruchtsäuren: 6,0 g/l

Extrakt zuckerfrei: 26,6 g/l

empf. Trinktemperatur: 20-22 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2010



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. Mit dem Spätburgunder "Salinenpfad" präsentieren wir Ihnen den Nachfolger unseres "XERO". Er wird seit 2003 aus einem Weinberg mit einem deutlich höheren Qualitätspotential gekeltert. Seinen Namen hat der "Salinenpfad" nach dem alten Weg, auf dem das in der Bad Dürkheimer Saline "geerntete" Salz mit Pferdefuhrwerken nach Speyer am Rhein transportiert wurde. Der historische Verlauf führt just durch diesen Weinberg. Die Reben dort 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 103 ° Oechsle von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Nach neuntägiger, klassischer Maischegärung folgte ein über anderthalbjähriges Fasslager in französischen und pfälzer Barriques von 300 und 225 Litern Inhalt. Die Reifezeit in neuen und zweitbelegten Fässern baut die Struktur des Weines aus, ohne die feine Spätburgunderfrucht allzu sehr zu verdrängen.

Beschreibung des Geschmacks:

Die feine Spätburgunderfrucht nach Pflaumen und Walderdbeeren duftend, aber auch dezente Tabak-, Veilchen und Vanillenoten prägen das Aroma. Kräftige, weiche Tannine und der edle Schmelz reifer Spätburgundertrauben hinterlassen einen mächtigen Abgang und versprechen ein großes Lagerpotential.

Trinkempfehlung:

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