

# 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 "DUCA XI" Rotwein trocken

0,75 Ltr.

**Artikel Nr.:** 12

**Amtl. Prüfnr.:** 516035903806

**Vorhandener Alkohol:** 13,5 %vol.

**Fruchtsüße:** 2,4 g/l

**Fruchtsäuren:** 5,2 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 30,2 g/l

**empf. Trinktemperatur:** 20-22 ° Celsius



**beste Trinkreife im Jahre:** 2014

### Allgemeines:

Eine Cuvée aus verschiedenen Rebsorten - wie der Name schon vermuten läßt - mit Dunkelfelder und Cabernet Sauvignon als wesentliche wertgebende Komponenten. Sie enthält die feine Frucht, Finesse und Eleganz des Cabernet Sauvignons und die fleischige, mächtige Art des Dunkelfelders, der ihm Nachhall und Tiefgang verleiht. Eindrucksvoller Beweis für die nachhaltige Qualität dieser Cuvée ist die stetige Finalplatzierung unter den Top12 aus Deutschland - seit dem ersten Jahrgang aus 1996. Die Jahrgänge 1996 und 2001 erreichten gar den Spitzenplatz in seiner Kategorie.

### Weinausbau & Reifung:

Aus ausschließlich ertragsreduzierten Weinbergen mit einem Ertrag von ca. 35-40 hl/ha nach Rebsorten getrennt geerntet. Die Reife in pfälzer und französischer Eiche über knapp anderthalb Jahre hinweg, vervollkommnet seine markante und dennoch subtile Art. Ausgiebige Verkostungen im Familienkreis und mit Kollegen gehen der Auswahl der besten Fässer und der endgültigen Zusammenstellung der Cuvée voraus. Oft benötigen wir 10-12 Verkostungsflights bis die Flaschenfüllung erfolgen kann. Während einer anschließenden etwa zweijährigen Flaschenreife werden die anfangs kräftigen Holznoten in den Wein integriert und schaffen somit einen Wein mit Eleganz, Saftigkeit und ein Potenzial für die Zukunft.

### Beschreibung des Geschmacks:

Trotz des eher "grünen" Rotweinjahrgangs ein Wein voll Saft und Fruchtigkeit, wozu sicherlich auch der höher Cabernet Anteil (51%) als in den Vorjahren beiträgt. Im Geruch noch etwas sehr würzig, empfiehlt es sich den Wein unbedingt vor Genuss atmen zu lassen, besser noch zu dekantieren. Zederholz, Kokos und Kaffee (aus der Barriquelagerung resultierend) prägen im Moment noch sehr das Aroma dieses Weines, er braucht noch ein, zwei Jahre Zeit, bis das Holz die subtilen Beerenaromen von roten Johannisbeere und Brombeeren freigeben wird.

### Trinkempfehlung:

zum Wildschweinbraten oder Rindtournedo, kräftige Speisen mit dunklem Fleisch