

# 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

## 2003 "SALINENPFAD" Spätburgunder trocken

0,75 Ltr.

**Artikel Nr.:** 13

**Amtl. Prüfnr.:** 51603593905

**Vorhandener Alkohol:** 14,5 %vol.

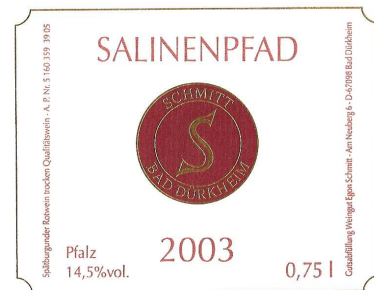
**Fruchtsüße:** 2,8 g/l

**Fruchtsäuren:** 5,6 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 26,2 g/l

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

**beste Trinkreife im Jahre:** 2008/09



### Allgemeines:

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Sein optimaler Reifezeitpunkt wird nur für einen kurze Zeitspanne erreicht, die eine punkt-genaue Ernte verlangen. Die dicht gepackten Traubenbeeren des Spätburgunders machen dem Winzer in regenreichen Herbsten 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 bei strahlendem Sonnenschein gelesen und schonend verarbeitet. Nach neuntägiger, klassischer Maischegärung folgte ein über anderthalbjähriges Fasslager in französischen und pfälzer Barriques. Diese Reifezeit in neuen und zweitbelegten Fässern ermöglichte einen edelmütigen, konzentrierten Weintyp mit schon jetzt nahezu vollendeter Tanninstruktur.

### Beschreibung des Geschmacks:

Die feine Spätburgunderfrucht nach Pflaumen und Walderdbeeren duftend, aber auch dezente Schokoladen- 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 dunklem Fleisch- und Wildgerichten, aber auch zur verfeinerten Pasta (z.B. Spaghetti mit Steinpilzen)