

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 Regent Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 84

Amtl. Prüfnr.: 516035903906

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 1,9 g/l

Fruchtsäuren: 5,1 g/l

Extrakt zuckerfrei: 27,8 g/l

empf. Trinktemperatur: 20-22 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2014



Allgemeines:

Die Rebsorte REGENT ist eine Neuheit aus der Bundesanstalt für Züchtungsforschung Geilweilerhof in Siebeldingen. Eine Kreuzung aus der Rebsorte Diana [Silvaner x Müller-Thurgau] und Chambourcin (Eltern unbekannt, Kreuzung aus Frankreich). Sie wird in der Pfalz erst seit 1996 angebaut; unser Weingut wurde aber bereits 1991 mit dem Versuchsanbau dieser Sorte von Geilweilerhof betraut. Für uns ist die Sorte auch deshalb sehr wertvoll, weil sie für uns endlich die Vision einer neuen Generation von Weinreben greifbar nahe erscheinen läßt: Weinreben, die gegenüber vielen Pilzkrankheiten tolerant sind. So konnten wir bei der Rebsorte Regent seit der Pflanzung des Weinbergs bislang auf den Einsatz von Fungiziden gänzlich verzichten...

Wir fühlen uns als Winzerfamilie verpflichtet mit diesen - in klassischer Kreuzungszüchtung entstandenen - Rebsorten zu experimentieren, um unsere Philosophie eines möglichst naturnahen Weinanbaus bei höchster Weinqualität zu verwirklichen.

Weinausbau & Reifung:

Nach sorgfältiger Lese am 7. Oktober 2004 mit 96° Oechsle durch unser erfahrenes Leseteam erfolgt die klassische Maischegärung in offenen Gärbehältern über 15 Tage. Die Lagerung erfolgte in Barriques aus pfälzer, amerikanischer und französischer Eiche erster und zweiter Belegung über ein gutes Jahr.

Beschreibung des Geschmacks:

Eine würzige, südländische Art und ein weicher, aber kräftiger Gerbstoff sind seine Charakteristika. Der behutsame Ausbau im kleinen Eichenholzfaß gibt ihm fein strukturierte Röstaromen, die sich harmonisch in den Wein einbinden. Aromen, die an Kirschen, Pflaumen erinnern, sowie Zedernholznoten und würzige herbe Kräuteraromen prägen das noch junge, aber dichte Aromenspektrum des Weines.

Trinkempfehlung:

Hirschrücken mit Steinpilzen, Wildschweinbraten, Schokoladenkekse !