

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

2005 "C" Dornfelder trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 06

Amtl. Prüfnr.: 516035903907

Vorhandener Alkohol: 13,0 %vol.

Fruchtsüße: 3,9 g/l

Fruchtsäuren: 5,2 g/l

Extrakt zuckerfrei: 29,5 g/l

empf. Trinktemperatur: 18-20 ° Celsius



beste Trinkreife im Jahre: 2012

Allgemeines:

Unter dem Namen "C", präsentieren wir Ihnen die kräftigsten und ausgereiftesten Dornfelder Partien aus unseren Weinbergen. Mit diesem Wein möchten wir aufzeigen, dass auch aus dieser oft nur für einfache Trinkweine genutzten Rebsorte ein Wein mit besonderem Tiefgang und Eleganz entstehen kann. Die generell frühe Trinkreife des Dornfelders ermöglicht so einen kraftvollen, nachhaltigen Wein der kaum noch Flaschenreife nötig macht; wenngleich sich eine weitere Lagerung ihn in seiner Reife noch über Jahre positiv beeinflussen wird.

Weinausbau & Reifung:

Mit einer dem Dornfelder so wohltuenden verlängerten Fasseife zunächst in großen Eichenholzfass und anschließend in Barriques (3. Belegung) über insgesamt 12 Monate möchten wir einfach ein wenig mehr aus unserem Dornfelder "herausholen" als gemeinhin üblich, ohne die impulsive Frucht zu verlieren und den Wein durch die "Eigenaromen" des Holzes zu überdecken. Dennoch bildet diese Reife in französischer und amerikanischer Eiche ein Rückgrat dieses Weines.

Beschreibung des Geschmacks:

Im Geruch prägen feine Kräuteraromen wie Oregano, ein Hauch erfrischender Minze und natürlich die expressive Knorpelkirsche den Duft dieses Weines. Im Mundgefühl vollmundig weich, ein samtiger und harmonischer Abgang lassen erkennen, dass auch im Dornfelder mehr stecken kann, als ein "Alltagsrotwein"...

Trinkempfehlung:

Zu kräftigen Gerichten wie Wild und Wildgeflügel, zu mediterranen Gerichten mit kräftigen Aromen wie Hartkäse wie Parmesan oder Old Amsterdam