

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 "DUCA XI" Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 12

Amtl. Prüfnr.: 516035904005

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 2,2 g/l

Fruchtsäuren: 5,2 g/l

Extrakt zuckerfrei: 28,8 g/l

empf. Trinktemperatur: 18-20 ° Celsius



beste Trinkreife im Jahre: 2010

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 ihrer Kategorie. "Commended" vom Decanter World Wine Award 2007.

Weinausbau & Reifung:

Aus ausschließlich ertragsreduzierten Weinbergen mit einem Ertrag von ca. 35-40 hl/ha nach Rebsorten getrennt geerntet. Der klassischen Maischegärung folgt die Reife in vorwiegend neuer französischer Eiche über rund anderthalb Jahre hinweg. Sie vervollkommnet seine markant kraftvolle 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 fast 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:

Es empfiehlt es sich den Wein unbedingt vor Genuss atmen zu lassen, besser noch zu dekantieren. Bitterschokolade, Minze und Zedernholz prägen im Moment noch sehr das Aroma dieses Weinens, er braucht noch ein, zwei Jahre Zeit, bis das Holz die subtilen Beerenaromen von Johannisbeere und Brombeeren freigeben wird. Dennoch ist die süße Traubenreife und die imposante, aber weiche Tanninstruktur der 2003er bereits deutlich erkennbar.

Trinkempfehlung:

zum Wildschweinbraten oder Rindtournedo, kräftige Speisen mit dunklem Fleisch