

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 Regent Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 84

Amtl. Prüfnr.: 51603594105

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 4,2 g/l

Fruchtsäuren: 5,0 g/l

Extrakt zuckerfrei: 28,2 g/l

empf. Trinktemperatur: 20-21 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2012



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 Weinbaus bei höchster Weinqualität zu verwirklichen.

Weinausbau & Reifung:

Nach sorgfältiger Lese durch unser erfahrenes Leseteam erfolgt die klassische Maischegärung in offenen Gärbehältern über knapp 14 Tage. Die Lagerung erfolgte in Barriques aus amerikanischer Eiche erster und zweiter Belegung über anderhalb Jahre.

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. Dunkle Beerenaromen (Holunder, Brombeeren), leichte Marmeladentöne prägen das dichte Aromenspektrum des Weines, begleitet durch würzige herbe Kräuteraromen.

Trinkempfehlung:

Hirschrücken mit Steinpilzen, Wildschweinbraten, Schokoladenkekse!