

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 "DUCA XI" Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 12

Amtl. Prüfnr.: 516035904107

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 2,0 g/l

Fruchtsäuren: 5,7 g/l

Extrakt zuckerfrei: 30,7 g/l

empf. Trinktemperatur: 20-22 ° Celsius



beste Trinkreife im Jahre: 2015

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 seiner Kategorie.

Weinausbau & Reifung:

Aus ausschließlich ertragsreduzierten Weinbergen mit einem Ertrag von ca. 35-40 hl/ha nach Rebsorten getrennt geerntet. Die Reife in pfälzer und französischer Eiche über knapp anderthalb Jahre hinweg, vervollkommnet seine markante und dennoch subtile Art. Ausgiebe 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 etwa 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. 50% Cabernet Sauvignon, je 25% Dunkelfelder und Cabernet Mitos. Abfüllung in ca. 2.200 x 0,75 l., 15 Magnums und 6 Imperial - Flaschen.

Beschreibung des Geschmacks:

Es empfiehlt es sich den Wein unbedingt vor Genuss atmen zu lassen, besser noch zu dekantieren. Zederholz, Kokos und Tabak prägen in der Jugend noch sehr das Aroma dieses Weinens, er braucht noch ein, zwei Jahre Zeit, bis das Holz die subtilen Beereneromen von roten Johannisbeere und Brombeeren freigeben wird. Die opulenten, aber nicht bitteren Tannine des Jahrgangs 2005 versprechen ein stabiles Rückgrat für eine lange und reizvolle Flaschenreife zu sein...

Trinkempfehlung:

zum Wildschweinbraten oder Rindtournedo, kräftige Speisen mit dunklem Fleisch, Parmesan