

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

2006 Scheurebe Kabinett

1,0 Ltr.

Artikel Nr.: 22

Amtl. Prüfnr.: 51603594606

Vorhandener Alkohol: 9,5 %vol.

Fruchtsüße: 42,6 g/l

Fruchtsäuren: 6,1 g/l

Extrakt zuckerfrei: 27,3 g/l

empf. Trinktemperatur: 9-11 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2009



Allgemeines:

Mit einem Flächenanteil an der deutschen Rebfläche von zwei Prozent gilt die Scheurebe als eine der erfolgreichsten deutschen Neuzüchtungen. Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen oder gar Eisweine von der Scheurebe zu erzeugen gilt als große Herausforderung und Kunst. Gute Scheurebe Weine benötigen ein hochreifes Traubenmaterial - nur so kommt das eindringliche Aroma in den Wein: Aus den Trauben. Ohne diese vollendete Reife wirken auch die Weine sehr dünn und geschmacklich eindimensional. Doch auch hochwertige Tischweine lassen sich aus der Scheurebe bereiten. Ihr wundervoll duftiges Bukett kommt gerade bei lieblichen Varianten wie dieser wundervoll zum Ausdruck.

Weinausbau & Reifung:

Durch schnelle und schonende Verarbeitung der Trauben nach der Lese wird der Grundstein für die Frische und Reinheit des Weines gelegt. Eine Vergärung bei niedrigen Temperaturen fördert die Entstehung von fruchtigen Aromen und erhält die leichte Gärkohlenensäure. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank um den jugendlichen frischen Charakter des Weines zu erhalten.

Beschreibung des Geschmacks:

Das betonte Sortenbukett harmonisiert mit einer anregender Säure und der feinfruchtigen Süße. Das Aroma erinnert an schwarze Johannisbeeren und Stachelbeeren.

Trinkempfehlung:

Wir empfehlen den Wein zu aromatisch-würzigen Ragouts von Fisch und Geflügel, zur asiatischen Küche, aufgrund der Süße auch zu fruchtigem Dessert oder kräftigen Rohmilchkäse.