



2017

## DÜRKHEIMER CHARDONNAY TROCKEN



### VINIFIKATION

Bei diesem Chardonnay achten wir in unseren Weinbergen darauf, dass die Trauben früh von überhängenden Blättern befreit werden, um ihnen möglichst viel Sonne zukommen zu lassen. Dies fördert die Ausbildung von Gerbstoffen, die die geschmackliche Dichte des späteren Weines erhöhen ohne dass wir den durch extrem hohe Traubenreife entstehenden Alkohol als Stilmittel für füllige Weine verwenden. So bleibt dieser Wein "trinkig" und kraftvoll, ohne vom Alkohol überladen zu werden. Die Vergärung unseres Chardonnays von Burgunderhefen erfolgte sowohl im Barrique (7%), als auch im Edelstahl (93%). Um die Sortentypizität besser zur Ausprägung zu bringen, wählten wir hier eher höhere Gärtemperaturen (16°). Ein langes Lager auf der Hefe, festigte die Struktur und vollendete den Körper dieses Weines.

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Die Kombination von Vergärung im Edelstahl und Barrique verbindet ganz dezente Röstaromen und edlen Schmelz mit duftiger Sortentypizität und Frische. Der Wein besitzt eine elegante Art mit feinen Aromen die an Vanille und Granatapfel erinnern. Ein sehr frischer kristallklarer Chardonnay. Die kraftvollen Eindrücke von Akazienblüten und Mirabellen und sein insgesamt sehr weicher Charakter machen ihn zum prächtigen Speisenbegleiter.

### TRINKEMPFEHLUNG

Ein guter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchte, auch zu Gebratenem ebenso wie zu herzhaftem Käse.

### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Chardonnay: die weltweit meist angebaute Keltertraube. Ein Wein mit Weltruf. In der Pfalz ist der Chardonnay erst in den neunziger Jahren zum Anbau freigegeben worden. Unser Chardonnay stammt aus verschiedenen Lagen in Bad Dürkheim. Diese Assemblage beschert uns einen äußerst vielschichtigen und expressiven Wein. Die Anteile aus dem sandigem Boden des Nonnengartens sind verantwortlich für den weichen, duftigen Charakter des Weines, während der schwerere Lehm Boden des Schenkenböhls die Tiefe und Mineralität des Weines prägen.

### PREISLISTEN-NR.

64

### REBSORTE

Chardonnay

### KLASSIFIKATION

Gutsweine

### INHALT

750 ml

### ALKOHOL

12,5 % vol

### SÄURE

6,8 g/l

### RESTSÜSSE

5,7 g/l

### EXTRAKT ZUCKERFREI

22,3 g/l

### ABFÜLLDATUM

14. Juni 2018

### A.P.NR

51603593918

### EAN

0705632384312

### EAN-VERPACKUNG

0705632384329

### ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter [info@weingut-egon-schmitt.de](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) erfragen.



Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt

Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - [info@weingut-egon-schmitt.de](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) - [www.weingut-egon-schmitt.de](http://www.weingut-egon-schmitt.de) - [facebook.com/weingutegonschmitt](https://facebook.com/weingutegonschmitt)

Erstelldatum 27.04.2024 16:22:10