



2016 CUVÉE "THOR" ROTWEIN TROCKEN



VINIFIKATION

Eine Cuvée bietet eine Fülle an Möglichkeiten, die es im Interesse des "bestmöglichen" Weines auszuloten gilt. Kein Rebsortenwein lässt dem Winzer eine solch gestalterische Freiheit wie eine Cuvée. Unser Ziel beim THOR ist immer einen "trinkigen" Wein zu erzeugen, der mit Kraft und Saft daherkommt, ohne den Genießer allzu sehr herauszufordern. Ein vollmundiger Rotwein, zu dem man nicht mehr braucht als ein gutes Buch und/oder eine Tafel Schokolade. Die Komponenten des Cuvées wurden getrennt gelesen, mit klassischer Maischegärung in Bütten vergoren und anschließend in Barriques gelagert. Der Abfüllung geht eine sorgfältige Verkostung durch alle Familienmitglieder voraus. Eine Cuvée ist daher immer eine echte "Fleißarbeit" des Winzers.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein feinfruchtiger Typ: Kirschkonfitüre, schwarze und rote Johannisbeeren, ein Hauch Erdbeere, gepaart mit Veilchen- und Kokosnoten, sowie einem feinen Zedernholzduft. In der Farbe tiefdunkel, im Geschmack voluminös und kraftvoll. Die über anderthalb Jahre Lagerung in Barriques aus feinporiger Eiche, ist ihm nur dezent anzumerken, prägt jedoch die fein saftig vollendeten Tannine. Einen dichter und kompakter Körper, der jedoch keinesfalls überzogen mächtig daher kommt und vor allem durch feine Würze und beerige Art überzeugt. Die wunderbar kraftvollen, jedoch sehr weichen Tannine geben ihm ein mittleres Reifepotential von 3-6 Jahren vor.

TRINKEMPFEHLUNG

zu Wild, Rinderfilet und anderen kräftigen Schmorgerichten

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Eine herrlich vollmundige Cuvée assembliert aus ca 65% Spätburgunder, 20% Cabernet Mitos, 15% Blaufränkisch und 5% Cabernet Sauvignon. "THOR" ist eine Cuvée, bei der immer die Trinkfreude an sich im Vordergrund stehen soll, weniger als ein Wein gedacht, der in Begleitung zu Speisen gereicht werden muß. So geben ihm die fruchtbetonten Hauptrebsorten jede Menge lebendige Aromen mit auf den Weg. Durch eine Ertragsreduktion aller Partien im Weinberg bekommt der Wein dennoch genug Struktur und Konzentration mit auf den Weg, ohne seine Trinkfreudigkeit zu verlieren. Den Namen "THOR" haben wir ihm aufgrund seiner als Wein gesehen männlichen, (muskel)bepackten Ausstrahlung gegeben; ein Wein mit wunderbaren Körperbau, dennoch saftig und elegant, mit "göttlich" kraftvollem Körper.

PREISLISTEN-NR.
15

REBSORTE
Cuvée Rot

KLASSIFIKATION
Lagen- und
Exklusivweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,5 % vol

SÄURE
5,4 g/l

RESTSÜSSE
3,7 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
25,4 g/l

ABFÜLLDATUM
14. Juni 2018

A.P.NR
516035904618

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 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 - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt

Erstelldatum 27.04.2024 02:44:35