



2018

## KALLSTADTER KREIDKELLER RIESLING TROCKEN



### VINIFIKATION

Wie gesagt kämpfen die Reben immer noch um ihren Platz im massiven Kalkstein, so liegt der Ertrag nur bei etwa 30 hl/ha. In Folge ernteten wir kleine, goldgelbe und hocharomatische Trauben. Handlese und schonende Pressung erhalten die zarte Struktur des Weines. Die Vergärung im großen Holzfass unterstützt die Ausbildung seiner mineralisch-feinwürzigen Art. Unser Riesling mit der geringsten Restsüße.

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein feinwürziger, fast barock anmutender Riesling, zupackend im Aroma, an ausgereifte Winteräpfel und einen Hauch Waldmeister erinnernd. Kraftvoll aber geschmeidig.

### TRINKEMPFEHLUNG

ein wohlstrukturierter Begleiter zu gedämpften und geschmorten Speisen

### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Wer einmal in diesem arrondierten Weinberg mit der fulminanten Aussicht gestanden hat, begreift schnell, woher die Lage ihren Namen hat, und warum die Weine aus dem Kreidkeller so besonders sind: Auf einem mit weißen Kalksteingeröll übersäten Südhang, im Schutz eines Jahrtausenden alten Kalkriffes, treiben unsere Riesling Reben tapfer ihre feinen Wurzeln in den Fels. Ein langwieriger und für die Pflanze anstrengender Prozess, weshalb die Ernten auf diesem mit Nährstoffen eher spartanisch ausgestatteten Terrain durchweg klein ausfallen. Die daraus entstehenden kraftvollen Weine zeichnen sich durch eine vom Kalkstein geprägte eigenwillige, faszinierend seidige Mineralität und Würze aus.

PREISLISTEN-NR.  
28

REBSORTE  
Riesling

KLASSIFIKATION  
Lagen- und  
Exklusivweine

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
12,5 % vol

SÄURE  
6,6 g/l

RETSÜSSE  
4,6 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
20,2 g/l

ABFÜLLDATUM  
11. März 2019

A.P.NR  
516035901819

EAN  
0705632774472

EAN-VERPACKUNG  
0705632774489

### 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 01.11.2020 00:12:14