



2017

DÜRKHEIMER RITTERGARTEN RIESLING HALBTROCKEN



VINIFIKATION

FrISChe Trauben, zügige Verarbeitung und Vergärung im Edelstahl sowie ein kurzes Hefelager sind die Eckpfeiler bei der Bereitung dieses Weinens. Er soll von Frische und Frucht leben, die Saftigkeit erhalten wir durch eine unterbrochene Gärung, bei der eine Teilmenge des traubeneigenen Fruchtzuckers unvergoren bleibt und den Wein mit seiner Süße herzhafte und süffig erhält.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein feinfruchtiger Premium - Riesling, mit "gelber" Frucht (exotischen Mango- und Litschiaromen), aber auch Akazienhonig. Im Geschmack herzhafte frisch und saftig, ein insgesamt kraftvoller Wein. Die Spannung zwischen Süße und Säure ist das besonders reizvolle an diesem Wein.

TRINKEMPFEHLUNG

Weine wie dieser sind universell einsetzbar, von der deftigen Pfälzer Kost, bis hin zu vielen vegetarischen Gemüsegerichten und Suppen. Aber auch für lange Nächte auf der Terrasse...

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Die Lage Rittergarten liegt am nördlichen Ortsausgang Bad Dürkheims. Der Boden ist ein sogenannter "tiefgründiger Lehm-Lettenboden", welcher sich durch hervorragende Wasserspeicherungsseigenschaften auszeichnet. Die Weine eines solchen Bodens zeichnen sich durch eine komplexe Mineralität und eine herausragende Fruchtigkeit aus. Der vergleichsweise warme Riesling Standort in einer Talsohle zwischen dem Spielberg und Steinberg bringt in jedem Jahr hochreife und sehr aromatische Riesling-Trauben hervor, die sich hervorragend für halbtrockene Weine auszeichnen: Sie bringen eine aromatische Struktur mit, die vollmundige halbtrockene Riesling-Weine erlaubt, die in ihrer Süße sehr nobel und feingliedrig wirken und niemals aufdringlich werden.

PREISLISTEN-NR.

75

REBSORTE

Riesling

KLASSIFIKATION

Lagen- und
Exklusivweine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

11,5 % vol

SÄURE

8,1 g/l

RESTSÜSSE

16,6 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

21,8 g/l

ABFÜLLDATUM

13. Juni 2018

A.P.NR

516035901718

EAN

0705632774519

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 17.04.2024 16:52:39