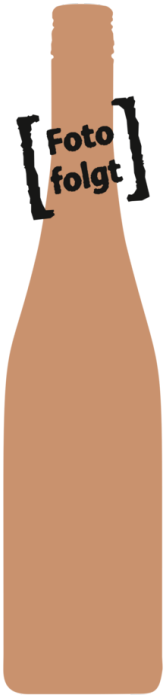
2018
GEWÜRZTRAMINER KABINETT



VINIFIKATION
Um in möglichst vollendeter Weise das einzigartige Aroma aus den Schalen in den Wein zu transportieren, lassen wir die frischen Beeren ein paar Stunden in der Weinpresse "ziehen", damit die traubeneigenen Enzyme beginnen, die Zellwände aufzulösen. Aus ihnen lassen sich nämlich jene eindringlichen Würzekomponenten herauslösen, die es bei der anschließenden gezügelten, keineswegs kalten Vergärung im Edelstahl zu erhalten gilt. Durch eine rechtzeitig forcierten Stopp der Gärung mittels starker Kühlung und Filtration, erhalten wir ein beträchtliches Maß an Fruchtsüße, die den späteren Wein perfekt abrundet.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Ein Duft der an abblühende Rosen erinnert, auch rauchige Noten, die dem Wein einen würzigen Charakter verleihen. Auch Aromen die an Akazienblüten, Veilchen und Honig erinnern lassen sich finden. Die feine Süße unterstützt das Bukett und gibt dem Wein einen edlen Geschmack.

TRINKEMPFEHLUNG
Seine kräftige, aber nicht "klebrige" Süße munden zum Münster-Käse oder natürlich zum "Pälzer Handkes mit Musik". Ebenso als gemütliches, anschmiegsames Viertel vorm "zu Bett gehen"...

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Würzig ist er, wie der Name schon sagt. Man vermutet, dass er aus Südtirol, dort dem Ort Tramin stammt. In der Pfalz, insbesondere um Bad Dürkheim, wachsen mit die ausgeprägtesten Vertreter ihrer Art. Ein feines Aroma nach gedörrter Aprikose, oft impulsiver Rosenduft und von Zeit zu Zeit ein dezenter Duft nach Rebenfeuer machen ihn zu einer vielschichtigen Spezialität. Der Gewürztraminer hat eine sehr dicke, leicht rötlich eingefärbte Schale und kann eine hohe Reife bis in höchste Auslesegradationen erreichen. Aufgrund der relativ hohen Verrieselunggefahr erreichen die Weinberge selten den hohe Erträge. Dies bekräftigt zusätzlich die ausgeprägte Aromatik.

PREISLISTEN-NR.
23

REBSORTE
Gewürztraminer

KLASSIFIKATION
Gutsweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
9,5 % vol

SÄURE
6,0 g/l

RESTSÜSSE
57,3 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
24,0 g/l

A.P.NR
516035903219

EAN
0705632774595

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG
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 29.03.2024 01:17:17