



2018 DÜRKHEIMER SPIELBERG CHARDONNAY



VINIFIKATION

Die goldgelben, kleinbeerigen Trauben wurden von unserem zuverlässigen Leseteam von Hand gelesen – kerngesundes Lesegut mit dem so Chardonnay typischen Aromen der Berren an Bananen und Ananas erinnernd! Im Ertrag sehr gering und mit einem Mostgewicht von 95° Öchsle ausgestattet. Nach einer kurzen Maischestandzeit schonend abgepresst. Die spontane Vergärung des Weines erfolgte spontan im Tonneau (500) und Barrique (225) um dem Wein – trotz aller Konzentration vom Stock weg – mehr Körper und Tiefgang zu verleihen. Ein langes Hefelager mit gelegentlichem Aufrühren des Hefedepots erhöhte die Tiefe und Komplexität des Weines. Abfüllung: im April 2019

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Exotische Aromatik, im Duft an Vanillegebäck und Hefezopf erinnernd. Dezent, feine an Kokos und Walnuß erinnernde Noten. Im Mund ein kraftvoller, weicher Typ mit einem viel Präsenz im Abgang. Die feine Holznoten sind stets präsent, und verweben sich mit zunehmender Reife immer mehr mit dem Wein. Lang anhaltender, ja fast mondäner Abgang.

TRINKEMPFEHLUNG

Zum Käse, Pasta mit Meeresfrüchten, zu Antipasti wie eingelegte Paprika, Champignons und Zucchini.

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. Die dezent kalkhaltigen, von verwittertem Bundsandstein geprägten Böden des "Dürkheimer Spielbergs" bringen das eindringliche Aroma exzellent zur Geltung. Durch die relative Höhenlage unseres Terrassen – Weinbergs ist sein Mikroklima im Vergleich zu tiefergelegenen Weinbergen eher kühl bei gleichzeitig langer Sonnenexposition. Beste Voraussetzungen für fein strukturierte, muskulöse, aber nicht zu aufdringlich würzige Chardonnays.

PREISLISTEN-NR.
65

REBSORTE
Chardonnay

KLASSIFIKATION
Spitzenlagen und Große Weine

INHALT
750 ml

ALKOHOL

SÄURE

RESTSÜSSE

ABFÜLLDATUM
16. April 2019

A.P.NR.
516035903519

EAN
0705632774571

EAN-VERPACKUNG
0705632774588

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.

