2018
UNGSTEINER HERRENBERG RIESLING



VINIFIKATION
Unsere Parzelle im "Herrenberg" ist einer unsere "Filet" Riesling Weinberge in herrlicher Lage auf der Kuppe des Herrenbergs. Der kühle und tonige Kalkboden lässt dort in den allermeisten Jahre keine besonders hohen Erträge zu. Die kleinen, goldgelben und handgelesenen Trauben werden nach einer Maischestandzeit von mehreren Stunden wurde der gepresste Saft im gekühlten Edelstahltank mit natürlichen Hefen "spontan" vergoren. Ein für unsere Rieslinge langes (primäres)Hefelager von gut vier Monaten festigte und vollendete die Komplexität dieses hocharomatischen Spitzengewächses. Eine einzige Filtration bei der Abfüllung am 2.August 2019 vollendet den extrem zurückhaltenden Ausbaustil des Weines, der dem Wein seine seine ganze natürliche Unbändigkeit bewahren soll...

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Ein markant, mineralisch, druckvoll, würziger Wein mit herrlicher Tiefe und Fruchtintensität. Reife rote Äpfel und hochreife Mirabellen prägen das vielschichtige Aroma. Die lange Gärdauer hat einen hochkomplexen und tiefgängigen Wein mit einer feinen Würze und viel Biß im Abgang hervorgebracht. In der Jugend oft rauchig introvertiert, öffnet er oft erst nach einem knappen Jahr Flaschenreife unerwartetete Horizonte. Ein Wein, der es lohnt ihn über Jahre zu begleiten...

TRINKEMPFEHLUNG
als gereifter Wein (2-3 Jahre alt) zu aromatischen, auch mediterran-gewürzten Speisen ein Genuß, jung zu Schweinelende im Blätterteig, Tafelspitz, aber auch gebratenes Rinderfilet machen ihm keine Angst...

ALLGEMEINES ZUM WEIN
An den Bruchstellen des Oberrheingrabens findet man gelegentlich kleine Hügel, die dem Rand des Pfälzer Waldes wenige hundert Meter vorgelagert sind. Diese geografisch auch als "Riedel" bezeichneten Höhenzüge weisen oftmals klimatisch und auch geologisch besondere Gegebenheiten aus. So auch der Ungsteiner Herrenberg, der mit seinen immensen Ton- und Kalksteinanteilen eine Sonderstellung im Lagenspektrum Bad Dürkheims einnimmt. Bereits alte Bodenkarten weisen den Ungsteiner Herrenberg als eine Weinbergslage erster Güte aus. Doch auch in neuerer Zeit beweisen Weine aus jener Lage ihre Potential, sich mit den großen Weinen der Pfalz messen zu können.
Seit etwas mehr als 10 Jahren sind wir im Besitz eines alten Riesling Weinbergs in jener bevorzugten Süd-Ost Lage, die einen majestätischen "AUSBLICK" auf die aufgehende Sonne über der Rheinebene erlaubt. Über Heidelberg und Speyer, bis in zum Schwarzwald kann der Blick des Winzers bei klarem Wetter reichen.

PREISLISTEN-NR.
18

REBSORTE
Riesling

KLASSIFIKATION
Spitzenlagen und Große Weine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,0 % vol

SÄURE
6,1 g/l

RESTSÜSSE
6,3 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
23,2 g/l

ABFÜLLDATUM
2. August 2019

A.P.NR
516035905419

EAN
0705632774496

EAN-VERPACKUNG
0705632774502

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 08:09:06