



2019
>SHERLOCK SCHMITT<
SAUVIGNON BLANC FUMÉ



VINIFIKATION

Im Fall Nr.2 geht es um Sauvignon Blanc: Die Spielart „Fumé“ im Ausbau bedeutet wörtlich übersetzt „geräuchert“. Ein entscheidendes Beweisstück ist in diesem Fall ein neues 500l. Tonneau aus feinporiger Eiche. Durch die spontane Vergärung, das feine Zusammenspiel vom getoastetem Holz und die damit verbundene subtilere Ausprägung der Sauvignon Noten entsteht ein äußerst feingeschliffener Wein.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein extrem feinfühler und subtiler Wein, der auf den ersten Schluck nur ganz dezent die Sauvignon Aromatik preisgibt, dann aber im Gaumen seine ganze Länge und Präsenz zeigt. Ein Wein, der sich ganz Gentlemen mit jeder Menge Eleganz und einem noblen Understatement seiner Rebsortenherkunft auszeichnet: Zitronengras, Limonen, Kiwi und Feuerstein mit vibrierender Fruchtsäure.

TRINKEMPFEHLUNG

Ein absoluter Fall für den Sommer mit Grillen im Garten und Terrasse. Mit seinem feinen Tiefgang und subtiler Holznote ein absoluter Allrounder zu aromatischen, aber nicht zu schweren Speisen. Kann aber auch noch Flaschenreife vertragen !!

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Oft werden wir gefragt, wer er denn ist, dieser Sherlock Schmitt? Nun, aus seiner Pfalz, seit jeher ein "Schmelztiegel der Rebsorten", blickt er gerne über den „Kellerrand“ hinaus und probiert sich munter durch die unendliche Welt des Weines. Als rastloser Weinfanatiker findet er dabei immer wieder spannende Fälle, die ihn nicht ruhen lassen bis er sie gänzlich selbst im eigenen Keller erforscht hat. Und so haben wir die Weinreihe -Sherlock Schmitt- aufgelegt, jedes Jahr ein neuer Wein. Jeden Wein nur einmal und jedes Mal ein neues Abenteuer und damit ein neuer "Fall" für Sherlock Schmitt!

PREISLISTEN-NR.

96

REBSORTE

Sauvignon Blanc

KLASSIFIKATION

Sherlock Schmitt

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,5 % vol

SÄURE

6,1 g/l

RETSÜSSE

4,7 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

19,0 g/l

ABFÜLLDATUM

20. April 2020

A.P.NR

516035904020

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 26.04.2024 13:47:15