



2019

MUSCARIS TROCKEN (VERSUCHSANBAU)



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.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Muscaris hält, was der Name verspricht. Die Weine sind zeigen ein intensives Muskataroma, eingebettet in tropische Früchte. Geschmacklich wird die Aromafülle durch einen saftigen Körper mit angenehmer Säure und dezent rauchige Noten ausbalanciert. Ein feines, wohl dosiertes Maß an Fruchtsüße, rundet den Wein perfekt ab.

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

„Green Vibes“ – unsere Linie für Weine aus neuen, grüneren Rebsorten: Muscaris ist eine aus dieser jungen Garde, die sich im Weinberg deutlich robuster gegenüber Mehltau zeigen! Sie ist damit Teil unserer Strategie eines nachhaltigeren Weinbaus. Der pilzfeste Solaris und die Bouquetsorte Muskateller standen Pate für Muscaris, den Nobert Becker 1987 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg züchtete. Wir haben nur eine sehr kleine Parzelle dieser Sorte als Versuchsweinberg angelegt, weshalb wir pro Jahr nicht mehr als 500 Flaschen dieses hocharomatischen Weines abfüllen. Ab 2022 wird jedoch eine weiterer Weinberg in den Ertrag gelangen...

PREISLISTEN-NR.

24

REBSORTE

Muscaris

KLASSIFIKATION

Green Vibes

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,0 % vol

SÄURE

6,3 g/l

RESTSÜSSE

8,1 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

23,5 g/l

ABFÜLLDATUM

3. Februar 2020

A.P.NR

516035901320

EAN-VERPACKUNG

2222

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 08:17:28