



2017
CUVÉE
>DUCA XI<
ROTWEIN TROCKEN



VINIFIKATION

Aus ausschließlich ertragsreduzierten Weinbergen mit einem Ertrag von ca. 35–40 hl/ha nach Rebsorten getrennt geerntet. Die Reife in ausschließlich neuen kleinen Eichenfässern bester Güte über fast drei Jahre vervollständigt seine markante und dennoch subtile Art. Ausgiebige Verkostungen im Familienkreis und mit Kollegen gehen der Auswahl der besten Fässer und der endgültigen Zusammenstellung der Cuvée voraus. Oft benötigen wir 10–12 Verkostungsflights bis die Flaschenfüllung erfolgen kann. Während einer anschließenden etwa einjährigen Flaschenreife vor dem Verkauf werden die anfangs kräftigen Holznoten in den Wein integriert und schaffen somit einen Wein mit Eleganz, Saftigkeit und ein Potenzial für die Zukunft. Zusammensetzung: Cabernet Sauvignon (ca. 45%) und Merlot (55%). Abfüllung im Juni 2020.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Unser DUCA ist ein Wein, dem man ein wenig Zeit im Glas geben sollte: Er ist in seiner Jugend zunächst von kräftig-erdigen Aromen und frischem Holz geprägt, wirkt am Gaumen etwas rau und adstringent. Im Laufe von 3–5 Jahren setzen sich die eindringlichen Cabernet Noten jedoch immer stärker durch – das Holz gibt die subtilen Beerenaromen von roter Johannisbeere und Brombeeren langsam frei. Die weichen Merlot-Tannine entfalten ihren ganzen Glanz und "DUCA" beginnt seine kraftvolle Eleganz und Fülle zu entwickeln. Der Jahrgang 2017 zeigt sich von feiner eleganter Frucht und lebendiger Struktur im Geschmack. Hochreife, weiche und satte Tannine und süßliche Beerenfruchtaromen prägen diesen noch jungen Wein. Ein gutes Reifepotential macht die Betrachtung über die Jahre hinweg spannend. Seine beeindruckende Kraft und saftig-würzige Art sind unverkennbar.

TRINKEMPFEHLUNG

zum Wildschweinbraten oder Rindtournedo, kräftige Speisen mit dunklem Fleisch, zu einem Stück Parmesan mit einem guten Buch

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Eine Cuvée bietet eine Fülle an Möglichkeiten, die es im Interesse des "bestmöglichen" Weines auszuloten gilt. Kein Rebsortenwein lässt eine solche gestalterische Freiheit wie eine Cuvée. Beim "DUCA XI" haben wir stets ein einziges Ziel vor Augen: Viel Frucht mit viel Kraft zu kombinieren. Die Anteile der Grundweine werden jedes Jahr aufs neue aufwändig vorprobiert, dennoch ist die Komposition der Rebsorten immer ähnlich: Sie enthält die feine Frucht, Finesse und Eleganz des Cabernet Sauvignons, die kraftvolle, würzig-feurige Art des Merlots, der ihm Rückgrat und Tiefgang verleiht. Eindrucksvoller Beweis für die nachhaltige Qualität dieser Cuvée ist die stetige Finalplatzierung unter den Top12 aus Deutschland beim Deutschen Rotweinpreis. Die Jahrgänge 1996 und 2001 erreichten gar den Spitzenplatz in ihrer Kategorie, der 2011er erreichte den 4. Platz und zählt damit erneut zu den besten deutschen Cuvées. Ebenso erzielte er Gold AWC Vienna 2015 mit 93 Pkt.

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.

PREISLISTEN-NR.

12

REBSORTE

Cuvée Rot

KLASSIFIKATION

Spitzenlagen und Große Weine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

13,5 % vol

SÄURE

5,5 g/l

RESTSÜSSE

1,8 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

28,9 g/l

ABFÜLLDATUM

18. Juni 2020

A.P.NR

516035904720

EAN

0705632384459

EAN-VERPACKUNG

0705632384466

