



2017  
CUVÉE  
>DREI REBEN<  
ROT TROCKEN



#### VINIFIKATION

Kurz vor der Füllung gibt es dann nochmal richtig „Arbeit“. Bevor die Komponenten zusammengebracht werden, verkosten wir alle Fässer einzeln und stellen die endgültige Cuvée in mehreren Probephasen behutsam zusammen; Ziel dieser Assemblage ist es hierbei, am Ende des langen (Aus-)Probierens einen Wein mit Tiefgang und Anspruch zu erzeugen, der sich in Kraft, Anmut und Konzentration zu vielen Trinkanlässen eignet. Hierbei ergänzen sich die robusten und würzigen Cabernet Sauvignon Partien hervorragend mit den weichen und fülligen Merlot-Anteilen. Der Sankt Laurent bringt seine frisch-lebendigen und äußerst fruchtigen Noten in die Cuvée mit ein.

#### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Im Duft an frische Waldbeeren und Zartbitter-Schokolade erinnernd. Im Geschmack saftig und mit kraftvollem Körper, mit Anklängen von Veilchen und Johannisbeeren. Vollmundiges und weiches Tanningerüst mit warmem Körper.

#### TRINKEMPFEHLUNG

Pizza, Pasta und vieles mehr, aber auch gegrilltem dunklen Fleisch,

#### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Hier ist der Name Programm: Aus drei verschiedenen Rebsorten wird diese vollmundige Cuvée aus internationalen und heimischen Rebsorten komponiert. Wobei hier „international“ relativ anzusehen ist, denn seit mehr als 20 Jahren sind die "Global Player" Cabernet Sauvignon und Merlot nun auch bei uns in der Pfalz fast heimisch geworden. Dritter im Bunde ist eine weitere "Premium"-Rotweinsorte: Sankt Laurent. Er ist eigentlich ein Abkömmling des Blauen Spätburgunders, reift allerdings deutlich früher dieser heran und ist daher meist farbintensiver, aber auch fruchtbetonter als sein Urahn.

Am Ende haben wir dabei nur ein Ziel im Auge: Einen fruchtigen aber tiefgängigen Rotwein mit sattem und eleganten Körper. Dazu mit einer kräftigen Farbe und kraftvoller Tanninstruktur ausgestattet. Hierzu werden alle Anteile zunächst sortenrein vergoren und im Anschluss an die Maischegärung über zwei Jahre in kleinen Eichenholzfässern (Barriques) gereift. Dabei verwenden wir ausschließlich bereits vorbelegte Fässer um den Wein stets fruchtig und mit nur sehr dezenten Holznoten auszustatten.

PREISLISTEN-NR.

82

REBSORTE

Cuvée Rot

KLASSIFIKATION

Gutsweine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

13,5 % vol

SÄURE

5,5 g/l

RETSÜSSE

1,6 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

26,6 g/l

ABFÜLLDATUM

18. Juni 2020

A.P. NR

516035904820

EAN

0705632384138

#### 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](mailto: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](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) - [www.weingut-egon-schmitt.de](http://www.weingut-egon-schmitt.de) - [facebook.com/weingutegonschmitt](https://facebook.com/weingutegonschmitt)

Erstelldatum 25.04.2024 07:37:31