



## 2017 LEISTADTER KALKOFEN SPÄTBURGUNDER

### VINIFIKATION

Die vollreifen Trauben wurden bereits am 12.09.2017 mit 95 ° Oechsle von Hand geerntet und schonend verarbeitet. Bewusst ernten wir diese Spätburgunder Partien nach dem Geschmack der Trauben, um die Beeren zu ernten, bevor sie allzu süß sind. Wir wollen damit einer Überreife der Trauben zuvor kommen – um unseren Kalkofen trotz aller Konzentration frisch und lebendig zu gestalten. Eine nicht zu späte Ernte verhindert eine allzu starke Ausprägung von marmeladigen Fruchtnoten. Dennoch sind die fast schwarzen Pinot Beeren immer in einem optimalen Reifezustand. Nach klassischer Maischegärung folgte ein knapp einjähriges Fasslager in Barriques aus französischem Eichenholz. Die Reifezeit in diesen ausschließlich neuen, aber hochwertigen und äußerst feinporigen Fässern festigt die Struktur des Weines, ohne die feine Spätburgunderfrucht allzu sehr zu verdrängen. Abfüllung 27.05.2019

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Farbe mit dunklem Kirschrot und anthraziten Reflexen. Kräftige Kirschnote im Duft, mit dezenten Bergamotte- und Minzenoten. Am Gaumen dicht, mit mineralisch-rauchigen Noten. Ein kraftvoller und zugleich eleganter Burgunder.

### TRINKEMPFEHLUNG

zu dunklen Fleisch- und Wildgerichten, aber auch zur verfeinerten Pasta (z.B. Spaghetti mit Steinpilzen)

### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Sein optimaler Reifezeitpunkt wird nur für eine kurze Zeitspanne erreicht, die eine punktgenaue Ernte verlangen. Die dicht gepackten Traubenbeeren des Spätburgunders machen dem Winzer in regenreichen Herbstern zusätzlich das Leben schwer – die Trauben verderben dann sehr leicht, da das Wasser auf den Trauben nicht richtig abtrocknen kann. Je älter die Weinstöcke jedoch werden, desto geringer wird ihr Ertrag und kleiner die Beeren. Der "Leistadter Kalkofen" ist ein hochgelegenes, massives Kalksteinplateau. Die Weinberge sind dort ganzjährig frischen Winden ausgesetzt, was den Spätburgunder Weinen eine besonders mineralische Note und eine athletische Struktur verleiht.



PREISLISTEN-NR.  
13

REBSORTE  
Spätburgunder Rotwein

KLASSIFIKATION  
Spitzenlagen und Große Weine

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
13,0 % vol

SÄURE  
5,3 g/l

RESTSÜSSE  
1,9 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
25,8 g/l

ABFÜLLDATUM  
27. Mai 2019

A.P.NR  
516035904319

EAN  
0705632384435

EAN-VERPACKUNG  
0705632384442

### 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 23.01.2021 17:58:28