



2020
RIESLING TROCKEN
>KALKSTEIN<



VINIFIKATION

Aus den kargen Böden Leistadts, diesen wenig ertragreichen Rieslinganlagen, ernten wir die Trauben von Hand. Dabei werden beschädigte und unreifere Trauben penibel aussortiert. Eine kurze Standzeit der Trauben führt zu einer verstärkten Freisetzung von Beerenaromen aus den Schalen. Eine schnelle Pressung und eine Spontanvergärung (also mit den traubeneigenen Hefen) vollenden die immense Fruchttintensität dieses Weines. Den Kalkstein-Partien gönnen wir nach Möglichkeit ein ausgiebiges Lager auf der Vollhefe um die seidige Mineralität und den puristischen Stil des Weines zu fördern.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein schlanker, puristischer und äußerst mineralischer Riesling. Ein Wein, der trotz seines vergleichsweise niedrigen Restsüßgehaltes und einer kräftigen Säure ausgeglichen und keineswegs sauer wirkt. Die seidige Mineralität und der herrliche Duft nach weißem Krokant und frisch aufgeschnittenem Apfel sind eindrucksvolle Markenzeichen seiner Herkunft.

TRINKEMPFEHLUNG

Ein herrlich ehrlicher Riesling zu Tisch aber auch auf einen guten, kräftigen Schluck nach vollbrachtem Tagwerk....

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Ganz im Norden von Bad Dürkheim liegt Leistadt, mit seinen herrlich gelegenen Kalksteinplateaus. Eine durchaus karge Bodenstruktur, die den Reben nicht immer einen leichten Zugang bietet. Der Wein reift auf Böden, die zum Teil vor gut 20 Millionen Jahren noch in der Uferzone eines prähistorischen Meeres gelegen waren - das ehemals gar von der Nordsee bis zum Mittelmeer reichte. Dort wurden über Jahrtausende hinweg in einer artenreichen und seicht abfallenden Uferzone die Reste abgestorbener Meereslebewesen angereichert, die heute in Form eines massiven Kalksteinplateaus zu Tage treten.

PREISLISTEN-NR.

26

REBSORTE

Riesling

KLASSIFIKATION

Gutsweine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,5 % vol

SÄURE

7,1 g/l

RESTSÜSSE

5,5 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

20,9 g/l

ABFÜLLDATUM

1. Februar 2021

A.P.NR

516035900421

EAN

0705632384176

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 01.07.2022 09:13:52