



2020 ROTWEIN CUVÉE

VINIFIKATION

Die feine, aber nicht zu kräftige Tanninstruktur wird durch einen kurzen Schalenkontakt von meist nur 7-8 Tagen gefördert. Auf einen Ausbau des Weines im Holzfass verzichten wir im Gegensatz zu all unseren anderen Rotweinen, um die Frucht und Leichtigkeit des Weines bestmöglich zu erhalten. Die Assemblage der Rebsorten findet erst kurz vor der Abfüllung statt, um Frucht und Struktur feinstens abstimmen zu können.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Das Aromenspektrum geht von frischen Him- und Erdbeeren sowie eingelegten Kirschen bis hin zu leichten Würzaromen (Nelke). Nicht zu trocken ausgebaut, werden die fruchtig frischen Aromen betont. Leicht gekühlt auch im Sommer als "Terrassenwein" ein Genuß.

TRINKEMPFEHLUNG

hellroter, frischer, fruchtiger Rotwein zu (fast allen) leichteren Gerichten

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Eine feinfruchtige und süffige Rotweincuvée, bereitet aus großen Anteilen Spätburgunder, dazu süffiger Sankt Laurent, vollmundiger Laurot und ein Schuß kraftvoller Dornfelder. Gedacht als schöner "Schoppenwein" und Brotzeitwein für alle Tage. Im Duft frische Himbeeren und eingelegte Kirschen bis hin zu leichten Würzaromen (Nelke). Nicht zu trocken ausgebaut, werden die fruchtig frischen Aromen betont. Leicht gekühlt auch im Sommer als "Terrassenwein" ein Genuß.



PREISLISTEN-NR.

1

REBSORTE

Cuvée Rot

KLASSIFIKATION

Literweine

INHALT

1000 ml

ALKOHOL

12,0 % vol

SÄURE

5,1 g/l

RETSÜSSE

22,5 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

29,6 g/l

ABFÜLLDATUM

8. März 2021

A.P.NR

516035901721

EAN

0705632774793

EAN-VERPACKUNG

0705632774809

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 09:57:25