



2020

## DÜRKHEIM SPIELBERG CHARDONNAY TROCKEN

### VINIFIKATION

Die goldgelben, kleinbeerigen Trauben wurden von unserem zuverlässigen Leseteam von Hand gelesen – kerngesundes Lesegut mit den so Chardonnay typischen Aromen der Beeren, die an Maracuja und Ananas erinnern! Im Ertrag mit 4.500 l/ha sehr gering! Nach einer kurzen Maischestandzeit schonend abgepresst. Die spontane Vergärung des Weines erfolgte spontan in sehr sanft getoasteten Barrique (225) um dem Wein – trotz aller Konzentration vom Stock weg – mehr Körper und Tiefgang zu verleihen. Ein langes Hefelager mit gelegentlichem Aufrühren des Hefedepots erhöhte die Tiefe und Komplexität des Weines. Abfüllung: im Juli 2021

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Exotische Aromatik, im Duft an Vanillegebäck und Hefezopf erinnernd. Dezent, feine an Kokos und Walnuß erinnernde Noten. Im Mund ein kraftvoller, weicher Typ mit einem viel Struktur im Abgang. Die feine Holznoten sind stets präsent, und verweben sich mit zunehmender Reife immer mehr mit dem Wein. Lang anhaltender, ja fast mondäner Abgang – aber einer stets frischen Fruchtsäure!

### TRINKEMPFEHLUNG

Zum Käse, Pasta mit Meeressüchten, zu Antipasti wie eingelegte Paprika, Champignons und Zucchini.

### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Chardonnay: die weltweit meist angebaute Keltertraube. Eine Rebsorte, deren Weine oft Weltruf erlangen. In der Pfalz ist der Chardonnay erst in den neunziger Jahren zum Anbau freigegeben worden. Die dezent kalkhaltigen, von verwittertem Bundsandstein geprägten Böden des "Dürkheimer Spielbergs" bringen das eindringliche Aroma exzellent zur Geltung. Durch die relative Höhenlage unseres Terrassen – Weinbergs ist sein Mikroklima im Vergleich zu tiefergelegenen Weinbergen eher kühl bei gleichzeitig langer Sonnenexposition. Beste Voraussetzungen für fein strukturierte, muskulöse, aber stets straffe und durchweg lebendige Chardonnays.



PREISLISTEN-NR.  
65

REBSORTE  
Chardonnay

KLASSIFIKATION  
Spitzenlagen und Große Weine

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
13,0 % vol

SÄURE  
6,1 g/l

RESTSÜSSE  
0,8 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
23,9 g/l

ABFÜLLDATUM  
13. Juli 2021

A.P.NR  
516035904821

EAN  
0705632774571

EAN-VERPACKUNG  
0705632774588

### 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 28.02.2024 16:01:37