



2020
RIESLING TROCKEN
>SUISEKI<



VINIFIKATION

SUISEKI wird ausschließlich aus unseren TOP Riesling Lagen von Hand geerntet. Die Trauben werden mehrere Stunden mit dem Saft auf der Kelter belassen, um alle Kraft und Aromen aus den Schalen zu extrahieren. Die natürliche Gärung im Holzfass und ein anschließende lange Hefelagerzeit bis in den Mai hinein geben dem Wein Struktur und Tiefgang mit auf seinen Weg. Aus den besten Partien des Leistadter Kalkofens.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

goldgelbes Pfirsichmus, kandierter Apfel, dezente Honigmelone. Straff und puristisch, fast salzig auf der Zunge, herrliche Spannung und Mineralität, dicht und verwoben.

TRINKEMPFEHLUNG

Filetspitzen mit Süsskartoffel, getrüffelte Gemüsetarte, gebeizte Fjord-Forelle mit Raukensalat und Wasabicreme

ALLGEMEINES ZUM WEIN

"SUISEKI ist die Kunst, in der Natur vorgefundene Steine in meditativ ansprechender Weise zu präsentieren. Bei diesen Steinen handelt es sich nicht um irgendwelche Steine, es müssen ausdrucksstarke Steine mit besonderer Form, Farbe und Textur sein. Die Steine sind natürlichen Ursprungs und dürfen vom Menschen nicht formgebend bearbeitet werden." (WIKIPEDIA, 2020).

Was eine treffliche Beschreibung, wie auch ein Spitzenwein geschaffen sein sollte: Es sollte ein puristischer, natürlicher Wein aus absoluten Toplagen sein, und am Ende genauso schmecken, wie der Winzer ihn in seinen Weinbergen vorfindet. Ein Abbild des Terroirs und der Region aus der er kommt. Beladen mit der packenden Geologie und jahrtausende alter Tradition des Weinmachens. Gleichzeitig aber ungeschliffen, genauso wie die Natur ihn schuf. Authentisch mit aller Rauheit, Ungestümtheit und manchmal auch einem Hauch Barock in sich tragend. Alles, was ihn zum absoluten Einzelstück werden lässt, und doch gleichzeitig so unvergleichlich und faszinierend macht.

PREISLISTEN-NR.

21

REBSORTE

Riesling

KLASSIFIKATION

Spitzenlagen und Große Weine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,5 % vol

SÄURE

7,0 g/l

RESTSÜSSE

1,4 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

20,8 g/l

ABFÜLLDATUM

13. Juli 2021

A.P.NR

516035905021

EAN-VERPACKUNG

0745114434739

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 26.04.2024 02:31:14