



2020
SPÄTBURGUNDER TROCKEN
>VOM KALK<

VINIFIKATION

Unser Spätburgunder ist ein Pfälzer Klassiker – sowohl in Stilistik als auch in seiner Ausbauart. Eine knapp zweiwöchige Verweilzeit mit den Schalen mit behutsamem, mehrmals täglichen Unterstoßen der in Gärung befindlichen Maische verleihen dem Wein ein feines aber merkliches Tanningerüst. Im Anschluß daran wird die schonende und weichzeichnende Ausbaumethode durch eine anschließende mehrmonatige Lagerung im großen Eichenholzfass vollendet. Die feine Abstimmung mit Chargen dieses Weines aus Barriques in dritter und vierter Belegung verleihen im Nachdruck und Potenzial, ohne ihm aufgesetzt wirkende Holznoten mit auf den Reifeweg zu geben.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Die Reife im großen Holzfaß und kleinen Barriques fördert die Ausprägung einer eher "klassischen" Spätburgunder-Art: Süßlicher Himbeer- und Erdbeerduft prägt den Sinneseindruck. Dezent an Kokos und Dörrfrüchte erinnernde Aromen zeugen vom warmen, sandigen Standort des Weinbergs. Ein Hauch Veilchen und Zederholz geben fein-würzige Eindrücke vor, ein kräftiger, aber durchaus fein nuancierter Gerbstoff zeichnen das gute Entwicklungspotential dieses Weines vor.

TRINKEMPFEHLUNG

Zu nicht zu allzu dunklen Fleischgerichten, den typischen Klassikern der dt. Küche wie Braten oder Grillgerichten, auch zur Ente oder Gans

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Sein optimaler Reifezeitpunkt wird nur für einen kurze Zeitspanne erreicht, die eine punktgenaue Ernte verlangen. Die dicht gepackten Beeren der Trauben des Spätburgunders machen dem Winzer in regenreichen Herbst zusätzlich das Leben schwer – sie verderben dann sehr leicht, da das Wasser auf den Trauben nicht richtig abtrocknen kann. Insgesamt eine Rebsorte, die eine gehörige Portion Erfahrung und konsequentes Handeln in Weinberg und Keller erfordert. Wer den Spätburgunder beherrscht, kann es mit allen roten Reben...!



PREISLISTEN-NR.

48

REBSORTE

Spätburgunder Rotwein

KLASSIFIKATION

Gutsweine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

13,0 % vol

SÄURE

5,5 g/l

RETSÜSSE

0,5 g/l

ABFÜLLDATUM

13. Juli 2021

A.P.NR

516035905421

EAN

0745114434760

EAN-VERPACKUNG

0745114434777

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 27.04.2024 04:40:19