2020
CUVÉE
>DREI REBEN<
BLANC



VINIFIKATION
Die Ernte erfolgt bei allen Sorten wenige Tage VOR dem absoluten Reifehöhepunkt der Trauben, um die frischen und herbalen Noten des Weines zu fördern. Keinesfalls dürfen die Trauben zu gold-gelb werden, da ansonsten die feine und schlanke Art des Weines gefährdet wird. Alle Komponenten der Cuvée werden sortenrein und temperaturkontrolliert vergoren. Eine frühe Trennung von der Jungweinhefe fördert die Erhaltung traubig-fruchtigen Aromen. Nach umfangreichen Vorverkostungen von Versuchscuvées im Miniaturmaßstab werden die Grundweine erst wenige Tage vor der Flaschenfüllung assembliert.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Seine Aromen erinnern an Stachelbeeren, gelben Apfel und Akazienblüten, die peppige Kohlensäure und der "Tick" natürlicher Restsüße machen ihn zu einem knackig-fruchtigen und zugleich genussreichen Erlebnis. Ein erfrischender Wein für warme Sommertage. Obgleich die Fruchtsüße einen Deut höher ist als für die Bezeichnung "trocken" erlaubt ist, zählen wir ihn trotzdem zu unseren trocken schmeckenden Sommerweine....

TRINKEMPFEHLUNG
Am Besten eisgekühlt im Garten, der untergehenden Sonne zusehend.... Oder zu frischen Sommergerichten wie Tomate u. Mozzarella, Vitello Tonnato oder Spaghetti Frutti di Mare.

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Drei Reben Blanc - unser Name für einen jungen, spritzigen Sommerwein. Eine Cuvée aus den Rebsorten Scheurebe, Rivaner und Cabernet Blanc assembliert. Sie verbindet die satte Frucht und Herzhaftigkeit des Rivaners mit der feinduftigen, verspielten Art der Scheurebe. Die Anteile des Cabernet Blanc (eine dem Sauvignon Blanc sehr ähnliche Spielart) verleihen der Cuvée eine fast minzige Note im Abgang und einen gewissen Nachdruck, trotz des insgesamt schlanken Körpers des Weines. Hier folgen wir bei der Komposition einer solchen Mélange nur der Zielsetzung, einen duftig-frischen Wein für die wärmeren Tage des Jahres zu gestalten. Nicht mehr und nicht weniger. So soll der Frühling schmecken...

PREISLISTEN-NR.
72

REBSORTE
Cuvée Weiß

KLASSIFIKATION
Gutsweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
10,5 % vol

SÄURE
5,8 g/l

RESTSÜSSE
21,2 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
19,8 g/l

ABFÜLLDATUM
30. September 2021

A.P.NR
516035905621

EAN
0705632384091

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG
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 29.03.2024 13:36:15