2017
LEISTADTER RIESLING TROCKEN

VINIFIKATION
Aus den aufgrund karger Böden natürlicherweise nicht überaus ertragsreichen Rieslinganlagen ernten wir die Trauben meist von Hand und generell nur nach Vorselektion beschädigter und unreifer Trauben. Eine kurze Standzeit der Trauben für zu einer verstärkten Freisetzung von Beerenaromen aus den Schalen. Eine schnelle Pressung und eine kontrolliert gekühlte Vergärung bei etwa 16° C vollenden die immense Fruchtintensität dieses Weines. Den Kalkstein-Partien gönnen wir ein ausgiebiges Lager auf der Vollhefe um die seidige Mineralität und den puristischen Stil des Weines zu fördern.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Ein schlanker, puristischer und äußerst mineralischer Riesling. Ein Wein, der trotz seines vergleichsweise niedrigen Restsüßegehaltes und einer kräftigen Säure ausgeglichen und keineswegs sauer wirkt.

TRINKEMPFEHLUNG
Ein herrlicher Riesling zu Tisch aber auch auf einen guten, kräfigen Schluck nach vollbrachtem Tagwerk....

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Ganz im Norden von Bad Dürkheim liegt der Leistadt, mit seinen herrlich gelegenes Kalksteinplateaus. Eine durchaus karge Bodenstruktur, der den Reben nicht immer einen leichten Zugang bietet. Der Wein reift auf Böden, die zum Teil vor gut 20 Millionen Jahren noch in der Uferzone eines prähistorischen Meeres gelegen waren - das ehemals gar von der Nordsee bis zum Mittelmeer reichte. Dort wurden über Jahrtausende hinweg in einer artenreichen und seicht abfallenden Uferzone die Reste abgestorbener Meereslebewesen angereichert, die heute in Form eines massiven Kalksteinplateaus zu Tage treten.

PREISLISTEN-NR.
26

REBSORTE
Riesling

KLASSIFIKATION
Gutsweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
8,1 g/l

RESTSÜSSE
3,1 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
23,0 g/l

ABFÜLLDATUM
5. März 2018

A.P.NR
516035901218

EAN
0705632384176

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 26.04.2024 01:01:52