



2017 GEWÜRZTRAMINER KABINETT



VINIFIKATION

Um in möglichst vollendeter Weise das einzigartige Aroma aus den Schalen in den Wein zu transportieren, lassen wir die frischen Beeren ein paar Stunden in der Weinpresse "ziehen", damit die traubeneigenen Enzyme beginnen, die Zellwände aufzulösen. Aus ihnen lassen sich nämlich jene eindringlichen Würzekomponenten herauslösen, die es bei der anschließenden gezügelten, keineswegs kalten Vergärung im Edelstahl zu erhalten gilt. Durch eine rechtzeitig forcierten Stopp der Gärung mittels starker Kühlung und Filtration, erhalten wir ein beträchtliches Maß an Fruchtsüße, die den späteren Wein perfekt abrundet.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein Duft der an abblühende Rosen erinnert, auch rauchige Noten, die dem Wein einen würzigen Charakter verleihen. Auch Aromen die an Akazienblüten, Veilchen und Honig erinnern lassen sich finden. Die feine Süße unterstützt das Bukett und gibt dem Wein einen edlen Geschmack.

TRINKEMPFEHLUNG

Seine kräftige, aber nicht "klebrige" Süße munden zum Münster-Käse oder natürlich zum "Pälzer Handkes mit Musik". Ebenso als gemütliches, anschmiegsames Viertel vorm "zu Bett gehen"...

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Würzig ist er, wie der Name schon sagt. Man vermutet, dass er aus Südtirol, dort dem Ort Tramin stammt. In der Pfalz, insbesondere um Bad Dürkheim, wachsen mit die ausgeprägtesten Vertreter ihrer Art. Ein feines Aroma nach gedörrter Aprikose, oft impulsiver Rosenduft und von Zeit zu Zeit ein dezenter Duft nach Rebenfeuer machen ihn zu einer vielschichtigen Spezialität. Der Gewürztraminer hat eine sehr dicke, leicht rötlich eingefärbte Schale und kann eine hohe Reife bis in höchste Auslesegradationen erreichen. Aufgrund der relativ hohen Verrieselungsfahr erreichen die Weinberge selten den hohe Erträge. Dies bekräftigt zusätzlich die ausgeprägte Aromatik.

PREISLISTEN-NR.
23

REBSORTE
Gewürztraminer

KLASSIFIKATION
Gutsweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
10,0 % vol

SÄURE
7,6 g/l

RESTSÜSSE
61,0 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
23,6 g/l

ABFÜLLDATUM
6. März 2018

A.P.NR
51603591818

EAN
0705632774595

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.

