2017
DÜRKHEIMER RITTERGARTEN RIESLING HALBTROCKEN

VINIFIKATION
Frische Trauben, zügige Verarbeitung und Vergärung im Edelstahl sowie ein kurzes Hefelager sind die Eckpfeiler bei der Bereitung dieses Weinens. Er soll von Frische und Frucht leben, die Saftigkeit erhalten wir durch eine unterbrochene Gärung, bei der eine Teilmenge des traubeneigenen Fruchtzuckers unvergoren bleibt und den Wein mit seiner Süße herzhaft und süffig erhält.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Ein feinfruchtiger Premium - Riesling, mit "gelber" Frucht (exotischen Mango- und Litschiaromen), aber auch Akazienhonig. Im Geschmack herzhaft frisch und saftig, ein insgesamt kraftvoller Wein. Die Spannung zwischen Süße und Säure ist das besonders reizvolle an diesem Wein.

TRINKEMPFEHLUNG
Weine wie dieser sind universell einsetzbar, von der deftigen Pfälzer Kost, bis hin zu vielen vegetarischen Gemüsegerichten und Suppen. Aber auch für lange Nächte auf der Terrasse...

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Die Lage Rittergarten liegt am nördlichen Ortausgang Bad Dürkheims. Der Boden ist ein sogenannter "tiefgründiger Lehm-Lettenboden", welcher sich durch hervorragende Wasserspeicherungseigenschaften auszeichnet. Die Weine eines solchen Bodens zeichnen sich durch eine komplexe Mineralität und eine herausragende Fruchtigkeit aus. Der vergleichsweise warme Riesling Standort in einer Talsohle zwischen dem Spielberg und Steinberg bringt in jedem Jahr hochreife und sehr aromatische Riesling-Trauben hervor, die sich hervoragend für halbtrockene Weine auszeichnen: Sie bringen eine aromatische Struktur mit, die vollmundige halbtrockene Riesling-Weine erlaubt, die in ihrer Süße sehr nobel und feingliedrig wirken und niemlas aufdringlich werden.

PREISLISTEN-NR.
75

REBSORTE
Riesling

KLASSIFIKATION
Lagen- und Exklusivweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
11,5 % vol

SÄURE
8,4 g/l

RESTSÜSSE
16,0 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
21,9 g/l

ABFÜLLDATUM
5. März 2018

A.P.NR
51603592318

EAN
0705632774519

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 27.04.2024 00:05:47