2021
GRAUER BURGUNDER TROCKEN
>VOM LÖSS<



VINIFIKATION
Nach der Ernte geben wir den Trauben eine Standzeit von etwa einem halben Tag, was die Auslösung der Aromastoffe aus den Traubenschalen durch die beereneigenen Enzyme fördert, das Mundgefühl intensiver gestaltet und dem Wein insgesamt mehr Körper verleiht. Anschließend erfolgte die Vergärung in Edelstahltanks und großen Holzfässern (85%) und Barriques mit 225 l. Inhalt (ca.15%). Hier verbinden sich die feine Röst- und Vanillearomen des Holzes mit den sortentypischen Aromen und der Frische der "Stahlanteile". Eine ausgiebige Lagerung auf eigener Hefe gibt dem Wein Rückgrat, eine erdig-mineralische Komponente und einen den Burgundern ganz eigenen "Schmelz" mit auf ihren Lebensweg.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Feine Nuß- und Kastanienaromen, ein Hauch Vanille und Zimt, sowie gebrannte Mandeln, frische Butter sowie fruchtige Aromen, wie Orangen, Ananas und Zitrusfrüchte. Ein kräftiger Wein mit einem markanten Körper, aber eleganter Frische.

TRINKEMPFEHLUNG
Wir empfehlen diesen Wein gerne zu aromatischen hellen Saucen und dunklerem gegriltem Fleisch, aber auch Gnocchi mit Gorgonzola empfehlen. Hervorragend zu Steinpilzrisotto!

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Eine Rebsorte, die kräftige, vollmundige Weine hervorbringt, Weine mit Schmelz und oft nussigem, manchmal auch honigartigem Aroma. Die französische Bezeichnung Pinot geht wahrscheinlich auf die kieferzapfenähnliche Form der Trauben zurück, andere Quellen belegen erste Verbreitungen dieser Sorte innerhalb eines badischen Klosters, dessen Bewohner "graue" Mönchskutten trugen. Dieser Grauer Burgunder ist zu guten Teilen auf den gehaltvollen Lössböden Wachenheims gewachsen, die den nachhaltigen und erdigen Charakter des Weines prägen.

PREISLISTEN-NR.
54

REBSORTE
Grauer Burgunder

KLASSIFIKATION
Gutsweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,0 % vol

SÄURE
6,4 g/l

RESTSÜSSE
3,5 g/l

ABFÜLLDATUM
11. März 2022

A.P.NR
516035901522

EAN
0705632384237

EAN-VERPACKUNG
0705632384244

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 28.03.2024 11:07:51