



2021 RIESLING TROCKEN



VINIFIKATION

Nur durch die temperaturgeführte Vergärung im blitzblanken Edelstahl können Weine mit solch kristallklarer Frucht erzeugt werden. Wir vergären diesen Riesling bewusst bei nicht allzu niedrigen Temperaturen (17°), um die Ausprägung der heimischen, gelben Fruchtaromatik zu fördern. Früher Abstich und Filtration sind ein weiterer Baustein für die spritzige und erfrischende Art dieses Weines. Die Abfüllung der ersten Chargen beginnt meist früh im Jahr um die frischen und lebendigen Riesling-Aromen möglichst optimal in die Flasche zu bringen.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Pfirsich, Zitrusnoten und der Duft frischer Äpfel prägen den Charakter des Weines. Er ist rassig, fruchtig, kräftig, die Fruchtsäuren präsentieren sich knackig, aber nicht sauer. Ein klassischer "Pfälzer Riesling".

TRINKEMPFEHLUNG

Zur deftigen Pfälzer Mahlzeit und als Sommer-Sonne-Spaß-Wein. Auch als Schorle am Grillabend hervorragend, aber auch pur ein guter Begleiter für lange Abende. Unser Schorlewein für alle Feste – auch am Wurstmarkt.

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Der Riesling ist die wohl wichtigste und bekannteste Rebsorte Deutschlands. Nirgendwo auf der Welt sind Rieslingweine frischer, fruchtiger und "knackiger" als bei uns. In unserem Gut nimmt der Riesling knapp 40% aller Weinbergsflächen ein – wir arbeiten gerne und viel mit ihm, zeigt doch keine Rebsorte so deutlich die Handschrift der Böden auf der sie heranreift. Dieser Gutsriesling trocken (Liter) ist ein klassischer Pfälzer mit kräftiger, für Riesling typische Fruchtsäure, größtenteils gewachsen auf den hängigen Buntsandstein-Verwitterungsböden direkt am Rand des Pfälzer Waldes um Bad Dürkheim.

PREISLISTEN-NR.

11

REBSORTE

Riesling

KLASSIFIKATION

Literweine

INHALT

1000 ml

ALKOHOL

12,0 % vol

SÄURE

8,1 g/l

RESTSÜSSE

7,4 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

21,0 g/l

ABFÜLLDATUM

11. März 2022

A.P.NR

516035901922

EAN

0705632384251

EAN-VERPACKUNG

0705632384268

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.



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 11.08.2022 07:41:47