



## 2021 RIESLING HALBTROCKEN



### VINIFIKATION

Frische Trauben, zügige Verarbeitung und Vergärung im Edelstahl sowie ein kurzes Hefelager sind die Eckpfeiler der Bereitung von Weinen diesem. 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. Die prickelnden Fruchtsäuren des Rieslings ermöglichen einen Wein mit präsender Süße, ohne jedoch übertrieben oder gar klebrig süß zu erscheinen.

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Im Geruch findet man reife Äpfel und Limetten, gepaart mit Blütennoten und dezent würzigen Anflügen. Im Geschmack herzhaft frisch beschreiben Pfälzer Winzer solche Weine gerne als "eh Maul voll Woi", da sie den ganzen Mund mit ihrer kraftvollen, dennoch eleganten Art belegen und einem quais noch beim trinken das Wasser im Mund zusammen laufen lassen.

### TRINKEMPFEHLUNG

Weine wie diese sind universell einsetzbar, von der deftigen Pfälzer Kost, zu vielen Gemüsegerichten und für lange Nächte auf der Terrasse...

### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Frisch und lebendig kommt er daher, der Riesling gewachsen größtenteils in der Lage Dürkheimer Steinberg. Diese Böden dieser in einem Naturschutzgebiet gelegenen Weinlage sind vom Buntsandstein geprägt; er verleiht den Weinen immer eine ausdrucksstarke Rieslingart mit lebendiger Säure und mit kräftigen Fruchtaromen, die an Äpfel und Zitrusfrüchte erinnern.

PREISLISTEN-NR.  
74

REBSORTE  
Riesling

KLASSIFIKATION  
Literweine

INHALT  
1000 ml

ALKOHOL  
11,0 % vol

SÄURE  
8,6 g/l

RETSÜSSE  
15,6 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
21,5 g/l

ABFÜLLDATUM  
11. März 2022

A.P.NR  
516035902022

EAN  
0705632774458

### 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](mailto: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](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) - [www.weingut-egon-schmitt.de](http://www.weingut-egon-schmitt.de) - [facebook.com/weingutegonschmitt](https://facebook.com/weingutegonschmitt)

Erstelldatum 28.02.2024 16:21:07