



2019
CUVÉE
>DREI REBEN<
ROT TROCKEN



VINIFIKATION

Kurz vor der Füllung gibt es dann nochmal richtig „Arbeit“. Bevor die Komponenten zusammengebracht werden, verkosten wir alle Fässer einzeln und stellen die endgültige Cuvée in mehreren Probephasen behutsam zusammen; Ziel dieser Assemblage ist es hierbei, am Ende des langen (Aus-)Probierens einen Wein mit Tiefgang und Anspruch zu erzeugen, der sich in Kraft, Anmut und Konzentration zu vielen Trinkanlässen eignet. Hierbei ergänzen sich die robusten und würzigen Cabernet Sauvignon Partien hervorragend mit den weichen und fülligen Merlot-Anteilen. Der Satin Noir bringt seine äußerst fruchtigen Waldbeeren-Noten in die Cuvée mit ein, sein satter Körper bringt Tiefe und Würze in diese kraftvolle Cuvée aus dem Klasse Rotwein-Jahrgang 2019.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Im Duft an frische Waldbeeren und Zartbitter-Schokolade erinnernd. Im Geschmack saftig und mit kraftvollem Körper, mit Anklängen von Veilchen und Johannisbeeren. Vollmundiges und weiches Tanningerüst mit warmem Körper.

TRINKEMPFEHLUNG

Pizza, Pasta und vieles mehr, aber auch gegrilltem dunklen Fleisch,

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Hier ist der Name Programm: Aus drei verschiedenen Rebsorten wird diese vollmundige Cuvée aus internationalen Rebsorten komponiert. Wobei hier „international“ relativ anzusehen ist, denn seit mehr als 20 Jahren sind die "Global Player" Cabernet Sauvignon und Merlot nun auch bei uns in der Pfalz fast heimisch geworden. Dritter im Bunde ist vollkommen neue Rebsorte, die durchaus das Zeug dazu sich in den nächsten Jahren zur neuen Trend - Rotweinsorte zu entwickeln: Satin Noir, eine äußerst robuste Rebsorte aus der Schweiz, die unter anderem eng mit dem Cabernet Sauvignon verwandt ist. Am Ende haben wir bei der Cuvée nur ein Ziel vor Augen: Einen fruchtigen, aber tiefgängigen Rotwein mit sattem und eleganten Körper. Dazu mit einer kräftigen Farbe und kraftvoller Tanninstruktur ausgestattet. Hierzu werden alle Anteile zunächst sortenrein vergoren und im Anschluss an die Maischegärung über zwei Jahre in kleinen Eichenholzfässern (Barriques) gereift. Dabei verwenden wir ausschließlich bereits vorbelegte Fässer um den Wein stets fruchtig und mit nur sehr dezenten Holznoten auszustatten.

PREISLISTEN-NR.

82

REBSORTE

Cuvée Rot

KLASSIFIKATION

Gutsweine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

13,5 % vol

SÄURE

5,6 g/l

RESTSÜSSE

3,5 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

27,0 g/l

ABFÜLLDATUM

11. April 2022

A.P. NR

516035903022

EAN

0705632384138

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 06:44:20