



2021  
RIESLING TROCKEN  
>SUISEKI<



#### VINIFIKATION

SUISEKI wird ausschließlich aus unseren TOP Riesling Lagen von Hand geerntet. Die Trauben werden mehrere Stunden mit dem Saft auf der Kelter belassen, um alle Kraft und Aromen aus den Schalen zu extrahieren. Die natürliche Gärung im 500 l. Holzfass und ein anschließende lange Hefelagerzeit bis in den Juni hinein geben dem Wein Struktur und Tiefgang mit auf seinen Weg. Da die Idee beim Suseki ist, den Wein bis kurz vor der Füllung "untouched" zu lassen, er also unberührt von traditionellen oder moderne kellertechnischen Kniffen reift, ist er in jedem Weinjahr ein authentischer Repräsentant der Besonderheiten des Jahrgangs. Aus den besten Partien des Leistadter Kalkofens.

#### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

goldgelbes Pfirsichmus, kandierter Apfel, dezente Honigmelone. Straff und puristisch, fast salzig auf der Zunge, herrliche Spannung und Mineralität, dicht und verwoben.

#### TRINKEMPFEHLUNG

Filetspitzen mit Süsskartoffel, getrüffelte Gemüsetarte, gebeizte Fjord-Forelle mit Raukensalat und Wasabicreme

#### ALLGEMEINES ZUM WEIN

"SUISEKI ist die Kunst, in der Natur vorgefundene Steine in meditativ ansprechender Weise zu präsentieren. Bei diesen Steinen handelt es sich nicht um irgendwelche Steine, es müssen ausdrucksstarke Steine mit besonderer Form, Farbe und Textur sein. Die Steine sind natürlichen Ursprungs und dürfen vom Menschen nicht formgebend bearbeitet werden." (WIKIPEDIA, 2020).

Was eine treffliche Beschreibung, wie auch ein Spitzenwein geschaffen sein sollte: Es sollte ein puristischer, natürlicher Wein aus absoluten Toplagen sein, und am Ende genauso schmecken, wie der Winzer ihn in seinen Weinbergen vorfindet. Ein Abbild des Terroirs und der Region aus der er kommt. Beladen mit der packenden Geologie und jahrtausende alter Tradition des Weinmachens. Gleichzeitig aber ungeschliffen, genauso wie die Natur ihn schuf. Authentisch mit aller Rauheit, Ungestümtheit und manchmal auch einem Hauch Barock in sich tragend. Alles, was ihn zum absoluten Einzelstück werden lässt, und doch gleichzeitig so unvergleichlich und faszinierend macht.

PREISLISTEN-NR.

21

REBSORTE

Riesling

KLASSIFIKATION

Spitzenlagen und Große Weine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,0 % vol

SÄURE

8,2 g/l

RESTSÜSSE

2,8 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

20,7 g/l

ABFÜLLDATUM

13. Juli 2022

A.P.NR

516035904722

EAN

0745114434722

EAN-VERPACKUNG

0745114434739

#### 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 26.04.2024 04:32:20