



2021

DÜRKHEIM SPIELBERG CHARDONNAY TROCKEN

VINIFIKATION

Die goldgelben, kleinbeerigen Trauben wurden von unserem zuverlässigen Leseteam von Hand gelesen – kerngesundes Lesegut mit den so Chardonnay typischen Aromen der Beeren, die an Maracuja und Ananas erinnern! Im Ertrag mit 4.500 l/ha sehr gering! Der Saft aus den kleinen goldgelben Beeren wird in Eichenholzfässern von maximal 500 l. mit natürlichen Hefen vergoren. Damit verleihen wir dem Wein – trotz aller Konzentration vom Rebstock aus – mehr Körper und Tiefgang. Ein langes Hefelager mit gelegentlichem Aufrühren des Hefedepots erhöht die Tiefe und Komplexität des Weines. Abfüllung: im Oktober 2022

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Im Duft an Mandelkrokant, Vanillegebäck und Hefezopf erinnernd. Im Geschmack mineralisch und mit einer tollen Säurestruktur. Dezente, feine an Kokos und Walnuß erinnernde Noten. Im Mund ein kraftvoller, weicher Typ mit einem viel Struktur im Abgang. Die feine Holznoten sind stets präsent, und verweben sich mit zunehmender Reife immer mehr mit dem Wein. Lang anhaltender Abgang – mit einer stets frischen Fruchtsäure!

TRINKEMPFEHLUNG

Zum Käse, Pasta mit Meeressüchten, zu Antipasti wie eingelegte Paprika, Champignons und Zucchini.

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Chardonnay: die weltweit meist angebaute Keltertraube. Eine Rebsorte, deren Weine oft Weltruf erlangen. In der Pfalz ist der Chardonnay erst in den neunziger Jahren zum Anbau freigegeben worden. Die dezente kalkhaltigen, von verwittertem Bundsandstein geprägten Böden des "Dürkheimer Spielbergs" bringen diesen Wein exzellent zur Geltung. Durch die relative Höhenlage unseres Terrassen - Weinbergs ist sein Mikroklima im Vergleich zu tiefergelegenen Weinbergen eher kühl bei gleichzeitig langer Sonnenexposition. Beste Voraussetzungen für fein strukturierte, muskulöse, aber stets straffe und durchweg lebendige Chardonnays.



PREISLISTEN-NR.
65

REBSORTE
Chardonnay

KLASSIFIKATION
Spitzenlagen und Große Weine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,0 % vol

SÄURE
7,2 g/l

RESTSÜSSE
1,7 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
23,3 g/l

ABFÜLLDATUM
25. Oktober 2022

A.P.NR
516035904822

EAN
0705632774571

EAN-VERPACKUNG
0705632774588

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 16.04.2024 06:40:19