



2022

## DÜRKHEIMER HOCHBENN RIESLING TROCKEN



### VINIFIKATION

Aus der bereits im frühen Sommer ertragsreduzierten Rieslinganlage ernten wir die Trauben nur nach Vorselektion beschädigter und unreifer Trauben. Eine kurze Standzeit der Trauben in der Presse führt zu einer verstärkten Freisetzung von Beerenaromen aus den Schalen. Eine schonende Pressung und kontrolliert gekühlte Vergärung bei etwa 18-20° C vollenden die immense Fruchtintensität dieses Weines. Die natürliche Fruchtsüße rundet den vollen, saftig-traubigen Geschmack des Weines vollends ab.

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein kräftiger, feiner Riesling wie aus dem Bilderbuch: Eindrucksvolle Noten von reifen Früchten wie Golden Delicious Äpfeln, Aprikosen und rotbackigen Pfirsichen gepaart mit einer mineralischen Fruchtsäure. Ein Dürkheimer Klassiker par excellence; kraftvoll, gelbfrüchtig und mineralisch.

### TRINKEMPFEHLUNG

Zu deftigen (pfälzer) Gerichten, prächtiger Tischwein, zu gedünsteten Fisch, Geflügel, durch seine Aromenvielfalt auch zu asiatischen Speisen (Sushi)

### 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. Die Lage Dürkheimer HOCHBENN ist ein Weinberg in prächtiger Südhanglage. Ein wunderbarer Ausblick auf das Städtchen Bad Dürkheim vollendet die weinbaulich perfekte Ausrichtung der Rebzeilen. Der Standort ist im Oberboden von Buntsandstein geprägt. In den tieferen Zonen dominiert der Kalkstein - beide Mineralien sind beste Grundlage für wertige und ausdrucksstarke Rieslinge. Mit leichten Tonanteilen durchsetzt verleiht ein insgesamt schwerer, tiefgründiger Boden dem Wein eine tolle Opulenz, die Weine bleiben jedoch zugleich ein saftig und spannungsvoll. Ein typischer, duftiger Pfälzer Riesling, passend zu vielen (Pfälzer) Gerichten.

PREISLISTEN-NR.  
14

REBSORTE  
Riesling

KLASSIFIKATION  
Lagen- und  
Exklusivweine

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
12,0 % vol

SÄURE  
8,1 g/l

RESTSÜSSE  
7,3 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
22,3 g/l

ABFÜLLDATUM  
15. Dezember 2022

A.P.NR  
516035905822

EAN  
0705632384190

EAN-VERPACKUNG  
0705632384206

### 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 20.06.2024 20:28:42