



2017

## DÜRKHEIMER SPIELBERG CHARDONNAY TROCKEN

### VINIFIKATION

Die goldgelben, kleinbeerigen Trauben wurden von unserem zuverlässigen Leseteam von Hand gelesen – kerngesundes Lesegut mit dem so Chardonnay typischen Aromen der Berren an Bananen und Ananas erinnernd! Im Ertrag sehr gering und mit einem Mostgewicht von 101° Öchsle ausgestattet. Nach einer kurzen Maischestandzeit schonend abgepresst. Die spontane Vergärung des Weines erfolgte spontan im mehrjährigen Tonneau um dem Wein – trotz aller Konzentration vom Stock weg – mehr Körper und Tiefgang zu verleihen. Ein langes Hefelager mit gelegentlichem Aufrühren des Hefedepots erhöhte die Tiefe und Komplexität des Weines. Abfüllung: im August 2018

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Exotische Aromatik, im Duft an Vanillegebäck und Hefezopf erinnernd. Dezent, feine an Kokos und Walnuß erinnernde Noten. Im Mund ein kraftvoller, weicher Typ mit einem viel Präsenz im Abgang. Die feine Holznoten sind stets präsent, und verweben sich mit zunehmender Reife immer mehr mit dem Wein. Lang anhaltender, ja fast mondäner Abgang.

### TRINKEMPFEHLUNG

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

### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Chardonnay: die weltweit meist angebaute Keltertraube. Ein Wein mit Weltruf. In der Pfalz ist der Chardonnay erst in den neunziger Jahren zum Anbau freigegeben worden. Die dezent kalkhaltigen, von verwittertem Bundsandstein geprägten Böden des "Dürkheimer Spielbergs" bringen das eindringliche Aroma 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 nicht zu aufdringlich würzige Chardonnays.

PREISLISTEN-NR.  
65

REBSORTE  
Chardonnay

KLASSIFIKATION  
Spitzenlagen und Große Weine

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
13,5 % vol

SÄURE  
5,2 g/l

RESTSÜSSE  
1,9 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
22,8 g/l

ABFÜLLDATUM  
8. August 2018

A.P.NR  
516035905118

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](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 19.04.2024 17:57:04