



2022

## WACHENHEIMER MANDELGARTEN GRAUER BURGUNDER TROCKEN

### VINIFIKATION

Von Hand geerntet werden die Trauben über Nacht eingemaischt (sprich die Beeren leicht angequetscht und somit "im eigenen Saft" ziehen lassen). Somit kitzeln wir ein wenig mehr Aroma und Mundgefühl aus den frischen Früchten heraus. Im Anschluss im Holzfass mit natürlicher Hefeflora angegoren und über Monate auf der Hefe gereift. Mit nur einer Filtration abgefüllt im Juli 2023.

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Er überzeugt durch feine Haselnuss- und Pistaziennoten, im Geschmack feine Krokant und Mandelanklänge. Mit enormem Schmelz im Abgang - der Wein zeigt sich ausdrucksstark mit einer feinen und ausgewogenen Säurestruktur.

### TRINKEMPFEHLUNG

Ein Wein für die kühleren Herbst- und Winterabende, ein perfekter Begleiter für die Gerichte des Herbstes wie zum Beispiel Kastaniensuppe, Steinpilz Risotto oder Entenbrust mit Kürbis-Kartoffelpüree

### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Unser Grauer Burgunder „Mandelgarten“ entstammt einem kleinen Weinberg an der südlichen Gemarkungsgrenze Bad Dürkheim, dem "Wachenheimer Mandelgarten". Mächtige Flugsandauflagen aus Löß bilden eine Bodenstruktur, die eine Fülle von Mineralien in sich birgt. Durch die insgesamt eher dichte und tiefgründige Textur des Bodens sind die Weine aus dieser Lage nachhaltig und von kraftvoller Natur.



PREISLISTEN-NR.  
56

REBSORTE  
Grauer Burgunder

KLASSIFIKATION  
Lagen- und  
Exklusivweine

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
13,0 % vol

SÄURE  
6,9 g/l

RESTSÜSSE  
2,8 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
21,9 g/l

ABFÜLLDATUM  
11. Juli 2023

A.P.NR  
516035904023

EAN  
0705632774830

EAN-VERPACKUNG  
0705632774847

### 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 04.12.2023 20:37:14