



2023
DÜRKHEIMER HOCHBENN RIESLING TROCKEN
>BIO<



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 Fruchttintensität 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

7,2 g/l

RETSÜSSE

6,9 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

20,5 g/l

ABFÜLLDATUM

5. März 2024

A.P.NR

516035901024

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 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@schmitt-wein.de - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt

Erstelldatum 13.07.2024 14:29:36