



2017

BLANC DE NOIR "CAMOUFLAGE" TROCKEN

VINIFIKATION

Die Trauben stammen aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Späburgunder Anlagen. Die Rebstöcke wurden im frühen Sommer im Ertrag leicht dezimiert, um den verbleibenden Trauben mehr Kraft und Struktur zukommen zu lassen. Im Gegensatz zu den Weinbergen für unsere Premium Rotweine, lassen wir die Trauben nicht bis zur absoluten Vollreife am Rebstock, um bewußt die herrlichen pikanten, leicht grünlichen Aromen des Weines zu fördern. Die Weinberge wurden separat zum jeweiligen optimalen Erntezeitpunkt von Hand geerntet. Die Vergärung erfolgte bei ca. 14° Celsius im Edelstahl. Eine frühe Abfüllung mit dem hermetischen Drehverschluss garantieren eine Fülle an Frucht und Frische - bis ins Glas.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Frischer Duft, Stachelbeeren, reife rote Äpfel und Johannisbeeren. Eine spritzig-präsente Säure unterstreicht den Charakter eines ausgesprochenen Frühlings- u. Sommerweines. Im Abgang kommt die füllige, cremige Art eines hochreifen Rosés zum Vorschein, ohne aufdringlich oder gar sättigend zu wirken. Ein lebhafter und frischer Wein mit außergewöhnlicher Stilistik für Pfälzer "weiße" Roséweine...

TRINKEMPFEHLUNG

Als herrlich kraftvolle Erfrischung an warmen Abenden, animierendes Getränk für einen geselligen Abend oder zu asiatischen Gerichten, wie z.B. Sushi

ALLGEMEINES ZUM WEIN

"CAMOUFLAGE" (franz. "Tarnung"), unter dieser Marke präsentieren wir Ihnen einen als Weißwein "getarnten" Roten - einen sogenannten "Blanc de Noirs". Die behutsame Handlese bildet die notwendige Voraussetzung um durch eine schonende Verarbeitung möglichst wenig Farbstoffe und damit auch Tannine(Bitterstoffe) aus der Beerenhaut und den Stielen zu lösen. Bestechen gerade die beiden Rebsorten Cabernet und Merlot als Rotweine mit kräftigem Rot und markantem langlebigem Tanningerüst, überraschen sie hier mit einer minimalen Roséfarbe und einer schlanken, dennoch kraftvollen Art. Der Spätburgunder spendet die nötige Anmut und Eleganz und somit ist unser "Blanc de Noirs ein Vertreter, der in seiner Aromatik sehr vielschichtung und fein auftritt - so wie es sich für einen Blanc de Noir gehört.

PREISLISTEN-NR.
68

REBSORTE
Cuvée Rosé

KLASSIFIKATION
Literweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,0 % vol

SÄURE
7,2 g/l

RESTSÜSSE
8,1 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
20,2 g/l

ABFÜLLDATUM
6. März 2018

A.P.NR
51603591618

EAN
0705632774434



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 28.04.2024 23:03:52