

Weinpass



WEINGUT
EGON SCHMITT
AM NEUBERG 6
67098 BAD DÜRKHEIM
TELEFON 06322- 5830
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

2007 Regent Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 84

Amtl. Prüfnr.: 516035901110

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 3,5 g/l

Fruchtsäuren: 4,9 g/l

Extrakt zuckerfrei: 29,3 g/l

empf. Trinktemperatur: 20-22 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2012-2016



Allgemeines:

Die Rebsorte REGENT ist eine Neuheit aus der Züchtungsforschung Geilweilerhof in Siebeldingen. Eine Kreuzung aus der Rebsorte Diana [Silvaner x Müller-Thurgau] und Chambourcin (Eltern unbekannt, Kreuzung aus Frankreich). Sie wird in der Pfalz erst seit 1996 angebaut; unser Weingut wurde aber bereits 1991 mit dem Versuchsanbau dieser Sorte von Geilweilerhof betraut. Für uns ist die Sorte deshalb sehr wertvoll, weil sie die Vision einer neuen Generation von Weinreben greifbar nahe erscheinen läßt: Weinreben, die gegenüber vielen Pilzkrankheiten tolerant sind. So konnten wir bei der Rebsorte Regent seit der Pflanzung des Weinbergs bislang auf den Einsatz von Fungiziden gänzlich verzichten...

Der 2005er Regent wurde durch die DLG beim Regent Wettstreit im Frühjahr 2009 mit der Höchstpunktzahl von 5 Punkten bewertet! Für uns eine tolle Bestätigung diese neue Sorte weiterhin an- und auszubauen.

Weinausbau & Reifung:

Nach sorgfältiger Lese am 21. September 2005 mit 105° Oechsle durch unser erfahrenes Leseteam erfolgt die klassische Maischegärung in offenen Gärbehältern über 10 Tage. Die Lagerung erfolgte in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche erster und zweiter Belegung über ein gutes Jahr hinweg.

Beschreibung des Geschmacks:

Eine würzige, südländische Art und ein weicher, aber kräftiger Gerbstoff sind seine Charakteristika. Der behutsame Ausbau im kleinen Eichenholzfaß gibt ihm fein strukturierte Röstaromen, die sich harmonisch in den Wein einbinden. Aromen, die an Süßkirschen, Pflaumen erinnern, sowie Zedernholznoten und würzige herbe Kräuteraromen prägen das noch junge, aber dichte Aromenspektrum des Weines. Die Tannine des Jahrgangs 2005 sind füllig und massiv, dennoch aber nicht bitter oder harsch. Ein Wein mit bestem Zukunftspotential...

Trinkempfehlung:

Hirschrücken mit Steinpilzen, Wildschweinbraten, Schokoladenkekse !