2017
DÜRKHEIMER HOCHBENN RIESLING TROCKEN



VINIFIKATION
Aus der bereits im frühen Sommer ertragsreduzierten Rieslinganlage ernten wir die Trauben nur nach Vorselektion beschädigter und unreifen Trauben. Eine kurze Standzeit der Trauben für zu einer verstärkten Freisetzung von Beerenaromen aus den Schalen. Eine schnelle Pressung und eine kontrolliert gekühlte Vergärung bei etwa 16° C vollenden die immense Fruchtintensität dieses Weines. Die natürliche Fruchtsüße rundet den vollen, saftig-traubigen Geschmack des Weines vollends ab.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Ein kräftiger aber feiner Riesling wie aus dem Bilderbuch: Kräftige Noten von reifen Früchten wie Golden Delicious, Aprikose 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, Geflügen, 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 von Buntsandsteinsanden im Oberboden und Kalkstein im Untergrund stark geprägt - beide Mineralien beste Grundlage für wertvolle und ausdrucksstarke Rieslinge. Dieser insgesamt schwere, tiefgründige Boden verleiht 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
12,5 % vol

SÄURE
7,8 g/l

RESTSÜSSE
7,7 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
21,8 g/l

ABFÜLLDATUM
13. Juni 2018

A.P.NR
51603591018

EAN
0705632384190

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG
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 29.03.2024 11:50:41