2018
WEISSER BURGUNDER TROCKEN

VINIFIKATION
Der Weisse Burgunder fordert im Weinberg ein gutes "Laub-Management": Eine Entblätterung der Reben in der sogenannten Traubenzone ist wichtig, um die dicht gedrungenen Traubenbeeren bis zur vollständigen Traubenreife gesund zu erhalten. Ein wichtiges Kriterium, um die Weine zu voller Ausdruckskraft zu leiten. Denn insbesondere die Burgunder - ob Spät, Grau- oder Weiß - zeigen deutlich im Wein, wenn die Arbeit im Weinberg nicht richtig gemacht wurde bzw. der Jahrgang eher unreif war. Der Jahrgang 2018 bringt von Natur aus eine ausgeprägte Traubenreife mit; wunderbare Voraussetzung um dem Wein ein füllige Struktur zu verleihen ohne ihn schwerfällig werden zu lassen.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Feiner Duft nach Birnen und Ananas, Quitte sowie eine spritzige Art machen Lust auf mehr. Dennoch fehlt es ihm nicht an Tiefgang und Kraft im Abgang. Sein herber, fast leicht adstringierender Charakter bei gleichzeitig frischer und herzhafter Säure machen ihn zu einem universellen Speisenbegleiter. Ein Wein mit einem nahezu unschlagbaren Preis- / Leistungsverhältnis.

TRINKEMPFEHLUNG
Wir empfehlen ihn zu Wokgerichten und / oder gebratenem Fisch, auch zu Meeresfrüchten. Zu Antipasti und frischen Salaten ein Genuß. Ein Wein für laue Sommerabende oder zum Mittagstisch.

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Unser (geschmackliches) "Leichtgewicht" aus der großen Familie der Burgunder. Nicht ganz so duftig und exzentrisch wie sein Bekannter Bruder Chardonnay, ist er von Natur aus eher der zurückhaltende Vertreter der Pinots. Mächtige eiszeitliche Flugsandauflagen aus Löss bilden ein kleines Plateau zwischen Bad Dürkheim und Wachenheim aus. Die Weine, die dort reifen, sind kraftvoll angelegt und alle Aromen kommen gut zum Tagen - denn Löss birgt eine Fülle von wertvollen Mineralien in sich. Unser "Sommer-Sonne-Spaß" Burgunder zeigt einen feinen Duft nach Birnen, Ananas und Quitte. Seine spritzige Art und angenehme Säure machen Lust auf mehr...

PREISLISTEN-NR.
62

REBSORTE
Weißer Burgunder

KLASSIFIKATION
Gutsweine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,0 % vol

SÄURE
6,6 g/l

RESTSÜSSE
5,1 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
19,8 g/l

ABFÜLLDATUM
12. November 2018

A.P.NR
51603595718

EAN
0705632384022

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 28.04.2024 08:03:20