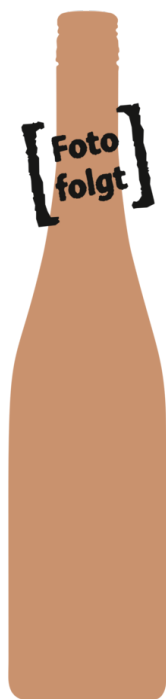




2017 DÜRKHEIMER SPÄTBURGUNDER



VINIFIKATION

Unser Spätburgunder ist ein Pfälzer Klassiker – sowohl in Stilistik als auch in seiner Ausbauart. Eine knapp zweiwöchige Verweilzeit mit den Schalen mit behutsamem, mehrmals täglichen Unterstoßen der in Gärung befindlichen Maische verleihen dem Wein ein feines aber merkliches Tanningerüst. Im Anschluß daran wird die schonende und weichzeichnende Ausbaumethode durch eine anschließende mehrmonatige Lagerung im großen Eichenholzfass vollendet. Die feine Abstimmung mit Chargen dieses Weines aus Barriques in dritter und vierter Belegung verleihen im Nachdruck und Potenzial, ohne ihm aufdringliche Holznoten mit auf den Reifeweg zu geben.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Die Reife im großen Holzfaß und kleinen Barriques fördert die Ausprägung der klassischen Spätburgunder-Art: Süßlicher Himbeer- und Erdbeerduft prägt den Sinneseindruck. Dezent an Kokos und Dörrfrüchte erinnernde Aromen zeugen vom warmen, sandigen Standort des Weinbergs. Ein Hauch Veilchen und Zederholz geben fein-würzige Eindrücke vor, ein kräftiger, aber durchaus fein nuancierter Gerbstoff zeichnen das gute Entwicklungspotential dieses Weines vor.

TRINKEMPFEHLUNG

Zu nicht zu allzu dunklen Fleischgerichten, den typischen Klassikern der dt. Küche wie Braten oder Grillgerichten, auch zur Ente oder Gans

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Sein optimaler Reifezeitpunkt wird nur für einen kurze Zeitspanne erreicht, die eine punktgenaue Ernte verlangen. Die dicht gepackten Traubenbeeren des Spätburgunders machen dem Winzer in regenreichen Herbstern zusätzlich das Leben schwer – die Trauben verderben dann sehr leicht, da das Wasser auf den Trauben nicht richtig abtrocknen kann. Insgesamt eine Rebsorte die eine gehörige Portion Erfahrung und konsequentes Handeln in Weinberg und Keller erfordert. Wer den Spätburgunder beherrscht, kann es mit allen roten Reben...!

PREISLISTEN-NR.

48

REBSORTE

Spätburgunder Rotwein

KLASSIFIKATION

Gutsweine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

13,0 % vol

SÄURE

5,0 g/l

RESTSÜSSE

3,8 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

26,0 g/l

ABFÜLLDATUM

12. November 2018

A.P.NR

516035906018

EAN

0705632384015

EAN-VERPACKUNG

0705632384046

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.

