



2018 KALLSTADTER KREIDKELLER RIESLING TROCKEN



VINIFIKATION

Wie gesagt kämpfen die Reben immer noch um ihren Platz im massiven Kalkstein, so liegt der Ertrag nur bei etwa 30 hl/ha. In Folge ernteten wir kleine, goldgelbe und hocharomatische Trauben. Handlese und schonende Pressung erhalten die zarte Struktur des Weines. Die Vergärung im großen Holzfass unterstützt die Ausbildung seiner mineralisch-feinwürzigen Art. Unser Riesling mit der geringsten Restsüße.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein feinwürziger, fast barock anmutender Riesling, zupackend im Aroma, an ausgereifte Winteräpfel und einen Hauch Waldmeister erinnernd. Kraftvoll aber geschmeidig.

TRINKEMPFEHLUNG

ein wohlstrukturierter Begleiter zu gedämpften und geschmorten Speisen

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Wer einmal in diesem arrondierten Weinberg mit der fulminanten Aussicht gestanden hat, begreift schnell, woher die Lage ihren Namen hat, und warum die Weine aus dem Kreidkeller so besonders sind: Auf einem mit weißen Kalksteingeröll übersäten Südhang, im Schutz eines Jahrmillionen alten Kalkriffes, treiben unsere Riesling Reben tapfer ihre feinen Wurzeln in den Fels. Ein langwieriger und für die Pflanze anstrengender Prozess, weshalb die Ernten auf diesem mit Nährstoffen eher spartanisch ausgestatteten Terrain durchweg klein ausfallen. Die daraus entstehenden kraftvollen Weine zeichnen sich durch eine vom Kalkstein geprägte eigenwillige, faszinierend seidige Mineralität und Würze aus.

PREISLISTEN-NR.

28

REBSORTE

Riesling

KLASSIFIKATION

Lagen- und Réserve-
Weine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,5 % vol

SÄURE

6,6 g/l

RESTSÜSSE

4,6 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

20,2 g/l

ABFÜLLDATUM

11. März 2019

A.P.NR

516035901819

EAN

0705632774472

EAN-VERPACKUNG

0705632774489

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.

