



2018 DÜRKHEIMER RIESLING KABINETT - RETRO



VINIFIKATION

Aus vollreifem Lesegut der herausragenden Riesling-Lage "Dürkheimer Hochbenn" bereitet. Ganz anders als noch vor 30 Jahren kühlen wir den Wein während der Gärung so stark herunter, dass die Hefen ihre Aktivität nur ganz langsam und mit großer Anstrengung vollziehen können. Dadurch binden wir die frische Gärungs-Kohlensäure besser im Wein und die Hefen erzeugen fast übertrieben exotische Noten, die an Eisbonbons und Litschi erinnern. Ein gezielter Gärstopp knapp unter 50 g. Fruchtsüße erhält das notwendige Quäntchen an harmonischer Restsüße.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Das ausgewogene Verhältnis zwischen Süße und Säure machen diese Spätlese zu einem Genuß. Geprägt durch einen ausgeprägten Rieslingduft, begleitet von exotischen Aromen. Auch Liebhaber trockener Weine werden durch das interessante Zusammenspiel der beiden Gegenpole Gefallen an diesem feinen und filigranen Riesling finden. Ein Wein, an dem Liebhaber feingliedrig mineralischer Rieslinge noch lange Gefallen finden werden.

TRINKEMPFEHLUNG

Ein Wein für Abende, an denen man abgehetzt vom Alltag ein wenig Entspannen möchte. Einfach nur so, ohne Speisen, allenfalls Gebäck.

ALLGEMEINES ZUM WEIN

"Retro" unsere Bezeichnung für einen Weintyp wie man ihn vor gut und gerne 30 Jahren auf jeder Weinkarte vorfand: Ein leichter, fruchtbetonter Riesling, mit einer deutlichen Präsenz von fruchteigener Süße im Abgang. Die kräftige Fruchtsäure hilft, eine reizvolle Spannung in dem Wein aufzubauen, ihn trotz seiner mehr als gefälligen Fruchtsüße zu keiner Zeit sättigend erscheinen zu lassen. Mit leichten 9,5% vol. Alkohol ist eine Flasche zu zweit am Abend ein nicht allzu übertriebenes Pensum.

PREISLISTEN-NR.

27

REBSORTE

Riesling

KLASSIFIKATION

Orts- und Terroirweine

INHALT

750 ml

ALKOHOL

8,5 % vol

SÄURE

7,8 g/l

RETSÜSSE

71,9 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI

22,0 g/l

A.P.NR

51603593119

EAN

0705632774533

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.



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 20.11.2019 12:33:55