



2015

## WACHENHEIMER MANDELGARTEN WEISSER BURGUNDER AUSLESE



### VINIFIKATION

Ein toller und heisser Sommer 2015 bescherte uns früh im Jahr hohe Mostgewichte - beste Voraussetzungen für edelsüße Weine. So konnten wir am 21. Oktober 2015 ein sehr hochwertige Auslese mit 119° Oechsle ernten - ein Wert das die gesetzlichen Mindest-Anforderungen an Auslese-Weinen um 19° überschreitet ! Die von einer feinen Botrytis belegten Beeren waren teilweise eingetrocknet, was für die feinen Rosinen- und Honignoten ursächlich ist. Zusammen mit einigen verbliebenen saftig gelben und hocharomatischen Beeren ergab dies einen fruchtig frisches aber ausdrucksstarkes Konzentrat. Eine stolze natürliche Fruchtsüße von annähernd 120 g/l gepaart mit einer formidablen Fruchtsäure im Hintergrund ermöglichen dem Wein einwunderbares Reifepotential über Jahrzehnte hinweg.

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Feiner Quittenduft und Aromen reifer, gelber und roter Äpfel strömen aus dem Glas, ein eleganter, druckvoller und noch jugendlicher Körper umgeben dem Wein am Gaumen. Dezent Anklänge von Kastanienhonig und Rosinen verweisen auf die hohe Reife der Trauben. Die opulente Süße und sein enormer Druck am Gaumen machen ihn zu wirklichen Genuss.

### TRINKEMPFEHLUNG

Empfohlen als Aperitif aber auch zu vielen Desserts einsetzbar.

### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Auslesen werden im Weingut Egon Schmitt nur in besonderen Jahren bereitet, in denen die Reife- und Witterungsbedingungen gegeben sind um diese besonderen Weine in bester Weise zu bereiten. Besonders sind sie darum, weil sie durch ihre enorme Konzentration und die edle Süße eine extrem haltbare Weinkategorie darstellen, die zu besonderen Anlässen über lange Jahre hinweg beeindruckende Begleiter sein können. Oft erreichen diese Weine erst nach Jahrzehnten ihren Höhepunkt, wenn die Flaschenreife dem Wein vollendete Komplexität verliehen hat.

PREISLISTEN-NR.  
78

REBSORTE  
Weißer Burgunder

KLASSIFIKATION  
Lagen- und  
Exklusivweine

INHALT  
500 ml

ALKOHOL  
9,5 % vol

SÄURE  
8,7 g/l

RESTSÜSSE  
118,4 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
24,3 g/l

ABFÜLLDATUM  
8. März 2016

A.P.NR  
516035901916

EAN  
0705632384299

EAN-VERPACKUNG  
0705632384305

### 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](mailto: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](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) - [www.weingut-egon-schmitt.de](http://www.weingut-egon-schmitt.de) - [facebook.com/weingutegonschmitt](https://facebook.com/weingutegonschmitt)

Erstelldatum 28.03.2024 22:45:02