

Weinpass

Bezeichnung: **2015 Dornfelder Rotwein**

Verkaufseinheit: **1,0 Ltr.**

Allgemeine Daten:

Artikelnummer: **02**
Jahrgang: **2015**
AP-Nr.: **516035903216**
Flaschenfüllung am: **12.04.2016**

Analysewerte:

Vorhandener Alkohol: **12,00 %vol.**
Extrakt zuckerfrei: **26,10 g/l**
Restsüße: **16,10 g/l**
Fruchtsäuren: **5,60 g/l**



WEINGUT
EGON SCHMITT
AM NEUBERG 6
67098 BAD DÜRKHEIM
TELEFON 06322- 5830
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

SCHMITT
BAD DÜRKHEIM



2015
Dornfelder
Rotwein trocken

Allgemeines zum Wein:

Dornfelder - die Erfolgsrebsorte der letzten Jahre. Die Kreuzung (Helfensteiner x Heroldrebe) aus der Rebenzüchtungsanstalt Weinsberg steht für tiefdunkle, südländische und tanninbetonte, aber keineswegs bittere Rotweine. Die hitzigen Sandböden um Bad Dürkheim bieten ideale Voraussetzungen für kraftvolle Rotweine seiner Art. Ebenso sind wir über die Konstanz dieser Rebsorte immer wieder überrascht: Auch in schwierigen Weinjahren, in denen Cabernet & Co. gelegentlich schächeln zeigt der Dornfelder immer wieder erstaunliche Qualitäten. Im Übrigen zeichnet auch die einfachsten, gut bereiteten Weine seiner Sorte oft unterschätztes Lagerpotential aus ! Auch unser 1999er Dornfelder QbA überrascht heute noch durch seine aromatische Jugendlichkeit und erstaunliches Fruchtspiel.

Weinausbau & Reifung:

Eine bis zu dreiwöchige Maischegärung in Überschwallbehältern, bei denen der gärende Saft mehrmals täglich über die Schalen gepumpt wird um die wertvollen Farb- und Aromastoffe aus den Beerenhäuten herauszulösen. Eine anschließende über mehrmonatige Reife im großen Pfälzer Eichenholzfaß von Teilen des Weines bilden die Grundlage für diesen kraftvollen Wein. Die Lagerung von Partien im Edelstahl erhält die frischen und süßlichen Fruchtaromen. Durch das Zusammenbringen beider Anteile werden alle Komponenten vereinigt und ergeben einen vollmundigen und kraftvollen Rotwein ohne allzugroße Adstringenz.

Sensorische Beschreibung:

Herzhafte Kirscharomen, eine kräftige, aber feinmilde Art zeichnen den Wein aus. Die gut eingebundenen Gerbstoffe verleihen dem Wein Struktur und Kraft, ohne Adstringenz zu erzeugen. Die dezente Fruchtsüße machen ihn angenehm süffig und einschmeichelnd. Auch sein hervorragendes Preis- Leistungsverhältnis machen ihn zu einem angenehmen Tischwein für alle Tage.

Trinkempfehlung:

zu klassischen Pfälzer Gerichten, aber auch zu Pizza und Pasta, oder auch einfach mal so