

Weinpass



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

2011 "THOR" Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 15

Amtl. Prüfnr.: 516035902214

Vorhandener Alkohol: 13,5 %vol.

Fruchtsüße: 6,4 g/l

Fruchtsäuren: 5,3 g/l

Extrakt zuckerfrei: 25,8 g/l

empf. Trinktemperatur: 19-21 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2014-2019



Allgemeines:

Eine herrlich vollmundige Cuvée assembliert aus ca 60% Blaufränkisch, 20% Sankt Laurent und Anteilen von Spätburgunder, Regent und Cabernet Sauvignon. "THOR" ist eine Cuvée, bei der immer die Trinkfreude an sich im Vordergrund stehen soll, weniger als ein Wein gedacht, der in Begleitung zu Speisen gereicht werden muß. So geben ihm die beiden fruchtbetonten Hauptrebsorten jede Menge lebendige Aromen mit auf den Weg. Durch eine Ertragsreduktion im Weinberg auf etwa 6000 l/ha bekommt der Wein dennoch genug Struktur und Konzentration mit auf den Weg, ohne seine Trinkfreudigkeit zu verlieren. Den Namen "THOR" haben wir ihm aufgrund seiner als Wein gesehen männlichen, (muskel)bepackten Ausstrahlung gegeben; ein Wein mit wunderbaren Körperbau, dennoch saftig und elegant, mit "göttlich" kraftvollem Körper.

Weinausbau & Reifung:

Eine Cuvée bietet eine Fülle an Möglichkeiten, die es im Interesse des "bestmöglichen" Weines auszuloten gilt. Kein Rebsortenwein lässt dem Winzer eine solch gestalterische Freiheit wie eine Cuvée. Unser Ziel beim THOR ist immer einen "trinkigen" Wein zu erzeugen, der mit Kraft und Saft daherkommt, ohne den Genießer allzu sehr herauszufordern. Ein vollmundiger Rotwein, zu dem man nicht mehr braucht als ein gutes Buch und/oder eine Tafel Schokolade. Die Komponenten des Cuvées wurden getrennt gelesen, mit klassischer Maischegärung in Büten vergoren und anschließend in Barriques gelagert. Der Abfüllung geht eine sorgfältige Verkostung durch alle Familienmitglieder voraus - eine oft wochenlange Prozedur, den die möglichen Kombinationen sind schier unendlich und die Probe vielfältig und auch anstrengend. Eine Cuvée ist daher immer eine echte "Fleißarbeit" des Winzers.

Abfüllung am 16.4.2013.

Beschreibung des Geschmacks:

Ein feinfruchtiger Typ: Kirschkonfitüre, schwarze und rote Johannisbeeren, ein Hauch Erdbeere, gepaart mit Veilchen- und Kokosnoten, sowie einem feinen Zedernholzduft. In der Farbe tiefdunkel, im Geschmack voluminös und saftig. Über anderthalb Jahre Lagerung in feinporiger Eiche, mit einem sehr geringen Anteil an erstbelegten Fässern. Das Barrique ist ihm nur noch wenig anzumerken, prägt jedoch die fein saftig vollendeten Tannine. Einen dichter und kompakter Körper, der jedoch keinesfalls überzogen mächtig daher kommt und vor allem durch feine Würze und beerige Art überzeugt. Die wunderbar kraftvollen, jedoch sehr weichen Tannine geben ihm ein mittleres Reifepotential von 3-6 Jahren vor.

Trinkempfehlung:

zu Wild, Rinderfilet und anderen kräftigen Schmorgerichten