

Weinpass

Bezeichnung: **2013 Regent Rotwein trocken**

Verkaufseinheit: **0,75 Ltr.**

Allgemeine Daten:

Artikelnummer: **84**
Jahrgang: **2013**
AP-Nr.: **516035904614**
Flaschenfüllung am: **20.11.2014**

Analysewerte:

Vorhandener Alkohol: **14,00 %vol.**
Extrakt zuckerfrei: **25,10 g/l**
Restsüße: **1,20 g/l**
Fruchtsäuren: **4,90 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



2013
Regent Rotwein
trocken

Allgemeines zum Wein:

Die Rebsorte REGENT ist eine Neuheit aus der Züchtungsforschung Geilweilerhof in Siebeldingen. Eine Kreuzung aus der Rebsorte Diana [Silvaner x Müller-Thurgau] und Chambourcin (Eltern unbekannt, Kreuzung aus Frankreich). Sie wird in der Pfalz erst seit 1996 angebaut; unser Weingut wurde aber bereits 1991 mit dem Versuchsanbau dieser Sorte von Geilweilerhof betraut. Für uns ist die Sorte deshalb sehr wertvoll, weil sie die Vision einer neuen Generation von Weinreben greifbar nahe erscheinen läßt: Weinreben, die gegenüber vielen Pilzkrankheiten tolerant sind. So konnten wir bei der Rebsorte Regent seit der Pflanzung des Weinbergs bislang auf den Einsatz von Fungiziden gänzlich verzichten...

Der 2005er Regent wurde durch die DLG beim Regent Wettstreit im Frühjahr 2009 mit der Höchstpunktzahl von 5 Punkten bewertet! Für uns eine tolle Bestätigung diese neue Sorte weiterhin an- und auszubauen.

Weinausbau & Reifung:

Nach einer zehntägigen klassischen Maischegärung auf den Schalen reifte der Wein über knapp 12 Monate in Barriques verschiedener erster und dritter Belegungen.

Sensorische Beschreibung:

Eine würzige, südländische Art und ein weicher, aber kräftiger Gerbstoff sind seine Charakteristika. Der behutsame Ausbau im kleinen Eichenholzfaß gibt ihm fein strukturierte Röstaromen, die sich harmonisch in den Wein einbinden. Aromen, die an Süßkirschen, Pflaumen erinnern, sowie Zedernholznoten und würzige herbe Kräuteraromen prägen das noch junge, aber dichte Aromenspektrum des Weines. Die Tannine sind füllig und sehr weich, keinesfalls bitter oder harsch. Ein Wein mit bestem Zukunftspotential...

Trinkempfehlung:

Hirschrücken mit Steinpilzen, Wildschweinbraten, Schokoladenkekse !