

# Weinpass

Bezeichnung: **2015 Dürkheimer FRONHOF  
Weisser Burgunder trocken**

Verkaufseinheit: **0,75 Ltr.**

## Allgemeine Daten:

Artikelnummer: **63**  
Jahrgang: **2015**  
AP-Nr.: **516035905916**  
Flaschenfüllung am: **16.11.2016**

## Analysewerte:

Vorhandener Alkohol: **14,00 %vol.**  
Extrakt zuckerfrei: **20,50 g/l**  
Restsüße: **1,10 g/l**  
Fruchtsäuren: **6,80 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  
Dürkheimer Fronhof  
Weisser Burgunder trocken

## Allgemeines zum Wein:

Der Weisse Burgunder bringt die feinsten und filigransten Weine der Burgunderfamilie hervor. Von leichten Sommerweinen bis hin zu kraftvollen Speisenbegleitern birgt die Rebsorte eine Vielfalt an Weintypen. Unser Wein entstammt einem kleinen Weissburgunder - Weinberg süd-östlichen Stadtgrenze Bad Dürkheims, unweit dem gleichnamigen Stadtviertel "Fronhof". Die Kalksteinanteile im Untergrund fördern die Mineralität von Burgunderweinen. Feine Lößauflagen mit Kiesanteilen vergüten die Bodenart zu einem insgesamt sehr fruchtbaren Standort, auf dem kraftvolle und wohl strukturierte Weine heranreifen. Das vergleichsweise warme Mikroklima der Lage fördert das Aroma der Burgunderbeeren.

## Weinausbau & Reifung:

Dieser "Fronhof" Weinberg wurde während des Sommers in mehreren Schritten im Ertrag deutlich reduziert - nur zwei halbierte Trauben verblieben am Ende pro Trieb. Nach der Lese wurde durch eine Standzeit der Trauben in der Presse ein Auslösen der feinen Burgunderarmonen aus den Schalen gefördert. Die spontane Vergärung erfolgte im erst in zweiter Belegung verwendeten Stückfass. Bis zur Abfüllung im November lagerte der Wein unfiltriert, um die Struktur und Nachhaltigkeit durch den intensiven Hefekontakt zu fördern. Um dies noch zu intensivieren wurde das Fass von Zeit zu Zeit intensiv gerührt um die Hefe in Schwebe zu halten. Der Wein wurde nur bei der Abfüllung einmal gefiltert.

## Sensorische Beschreibung:

Ein kräftiger Burgunder traditioneller Bauart. Mit nur wenig Restsüße ausgestattet, mag er in der Jugend wohl noch etwas robust und eckig wirken. Ebenso trägt das lange Hefelager noch leicht herbe Noten in den Wein. Nach wenigen Monaten Flaschenreife wird sicherlich die fruchtig-mineralische Art dieses Weines hervortreten und der Schmelz eines entwickelten Burgunders diesen Wein zu seiner ganzen Größe führen. Wegen seiner ehrlichen, manchmal nicht ganz einfachen aber direkten Art lieben wir in ganz besonders...(Im November 2016)

## Trinkempfehlung:

Wir empfehlen ihn zum gebratenem oder geräucherem Fisch, auch zu (kräftigen) Meeresfrüchten. Aber auch zur einfachen Tafel wie frischem Baguette mit cremiger Butter ein echter Genuß...