

Weinpass

Bezeichnung: **2015 Spätburgunder Rotwein trocken**

Verkaufseinheit: **0,75 Ltr.**



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

Allgemeine Daten:

Artikelnummer: **48**
Jahrgang: **2015**
AP-Nr.: **516035906416**
Flaschenfüllung am: **17.11.2016**

Analysewerte:

Vorhandener Alkohol: **13,50 %vol.**
Extrakt zuckerfrei: **25,80 g/l**
Restsüße: **3,00 g/l**
Fruchtsäuren: **5,00 g/l**

SCHMITT
BAD DÜRKHEIM



2015
St. Laurent
Rotwein trocken

Allgemeines zum Wein:

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Sein optimaler Reifezeitpunkt wird nur für einen kurze Zeitspanne erreicht, die eine punktgenaue Ernte verlangen. Die dicht gepackten Traubenbeeren des Spätburgunders machen dem Winzer in regenreichen Herbstern zusätzlich das Leben schwer - die Trauben verderben dann sehr leicht, da das Wasser auf den Trauben nicht richtig abtrocknen kann. Insgesamt eine Rebsorte die eine gehörige Portion Erfahrung und konsequentes Handeln in Weinberg und Keller erfordert. Wer den Spätburgunder beherrscht, kann es mit allen roten Reben...!

Weinausbau & Reifung:

Unser Spätburgunder ist ein Pfälzer Klassiker - sowohl in Stilistik als auch in seiner Ausbaumethode. Eine knapp zweiwöchige Verweilzeit mit den Schalen mit behutsamem, mehrmals täglichen Unterstoßen der in Gärung befindlichen Maische verleihen dem Wein ein feines aber merkliches Tanningerüst. Im Anschluß daran wird die schonende und weichzeichnende Ausbaumethode durch eine anschließende mehrmonatige Lagerung im großen Eichenholzfass vollendet. Die feine Abstimmung mit Chargen dieses Weines aus Barriques in dritter und vierter Belegung verleihen im Nachdruck und Potenzial, ohne ihm aufdringliche Holznoten mit auf den Reifeweg zu geben.

Sensorische Beschreibung:

Die Reife im großen Holzfaß und kleinen Barriques fördert die Ausprägung der klassischen Spätburgunder-Art: Süßlicher Himbeer- und Erdbeerduft prägt den Sinneseindruck. Dezent an Kokos und Dörrfrüchte erinnernde Aromen zeugen vom warmen, sandigen Standort des Weinbergs. Ein Hauch Veilchen und Zederholz geben feiwürzige Eindrücke vor, ein kräftiger, aber durchaus fein nuancierter Gerbstoff zeichnen das gute Entwicklungspotential dieses Weines vor.

Trinkempfehlung:

Zu nicht zu allzu dunklen Fleischgerichten, den typischen Klassikern der dt. Küche wie Braten oder Grillgerichten, auch zur Ente oder Gans