

# Weinpass

Bezeichnung: **2015 Spätburgunder Rotwein**

Verkaufseinheit: **0,75 Ltr.**

## Allgemeine Daten:

Artikelnummer: **47**  
Jahrgang: **2015**  
AP-Nr.: **516035906516**  
Flaschenfüllung am: **16.11.2016**

## Analysewerte:

Vorhandener Alkohol: **12,50 %vol.**  
Extrakt zuckerfrei: **24,10 g/l**  
Restsüße: **19,40 g/l**  
Fruchtsäuren: **5,10 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  
Spätburgunder  
Rotwein

## Allgemeines zum Wein:

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Bei keiner anderen roten Rebsorte übt eine punktgenaue Ernte so großen Einfluß auf die spätere Qualität des Weines aus. Dieser Spätburgunder "mild" zeichnet sich durch seine saftige Art und die animierende Fruchtsüße aus. Eine präsen- te, aber weiche Gerbstoffstruktur machen ihn zu einem anschmiegsamen Begleiter für den nahezu alltäglichen Genuß.

## Weinausbau & Reifung:

Eine etwa zweiwöchige klassische Maischegärung und die anschließende Reife im großen Pfälzer Eichenholzfass von Teilen des Weines bilden die Grundlage für diesen kraftvollen Wein. Durch die Lagerung im Holzfass schleift die anfangs raue Gerbstoffstruktur zu weichen und edlen Tanninen und vollendet die süßlichen Fruchtaromen. Der bewusst eingesetzte Drehverschluss garantiert die herrlich frische Frucht des Weines.

## Sensorische Beschreibung:

Klare Sortenfrucht, frischer Himbeer- und Erdbeerduft prägen den Sinneseindruck. Durch den deutlichen Restzuckergehalt des Weines werden die typischen Fruchtaromen und die Weichheit des Spätburgunder unterstützt.

## Trinkempfehlung:

Zu hellen Fleischgerichten, Käse, Schokolade, oder einfach zum Genießen vorm Kamin...