2018
MÜLLER & SCHEU

VINIFIKATION
Durch die schnelle und schonende Verarbeitung der Trauben nach der Lese wird der Grundstein für die Frische und Reinheit des Weines gelegt. Eine Vergärung bei niedrigen Temperaturen fördert die Entstehung von fruchtigen Aromen und erhält die leichte Gärkohlensäure. Der Ausbau erfolgt nach Rebsorten getrennt im Edelstahltank, die Abfüllung meist schon in den ersten Monaten des Folgejahres, um den jugendlichen frischen Charakter des Weines zu erhalten. Durch eine gezielte Unterbrechung der Gärung verbleibt in dem Wein ein feine, animierende natürliche Fruchtsüße.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Aromen nach Johannisbeeren, Zitronengras, Birnen und Mirabellen, frische Blüten und goldgelbe Äpfel lassen freudige Gedanken an den Sommer aufblitzen. Im Geschmack durch die feine Restsüße herzhaft und sehr süffig. Ein fruchtiger Schoppenwein.

TRINKEMPFEHLUNG
zart aromatische Speisen, das Picknick im Grünen, auch als Schorle ein Genuß

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Nach langem hin und her Probieren war klar: Scheurebe allein ist zu duftig und aufdringlich, der Müller-Thurgau solo zwar herzhaft aber eindimensional. Herausgekommen ist die wunderbar süffige Cuvée "Müller und Scheu". So hat der Wein von allem etwas, feine Johannisbeernoten und Zitronengras vom Scheu, sowie den frischen Blütenduft und an Apfelmost erinnernden Noten des Müller-Thurgau. Klar und frisch, ehrlich und einfach, dennoch mit Niveau und Herz. Durch den Verbeib einer feinen Fruchtsüße im Wein, produzieren die Hefen weniger Alkohol und der Wein präsentiert sich herrlich leicht und süffig.

PREISLISTEN-NR.
19

REBSORTE
Cuvée Weiß

KLASSIFIKATION
Literweine

INHALT
1000 ml

ALKOHOL

SÄURE
6,7 g/l

RESTSÜSSE
21,8 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
20,1 g/l

A.P.NR
516035902019

EAN
0705632774557

EAN-VERPACKUNG
0705632774564

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG
Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt
Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - info@weingut-egon-schmitt.de - www.weingut-egon-schmitt.de - facebook.com/weingutegonschmitt
Erstelldatum 29.04.2024 04:42:42