2018
DÜRKHEIMER SPIELBERG RIESLING



VINIFIKATION
Handlese von gold-gelben Riesling Trauben von bester und prächtiger Reife. Eine moderne temperaturkontrollierte Vergärung mit weinbergseigenen Hefen (Spontanvergärung). Die Lagerung auf der Hefe im Anschluß an die Gärung verfeinert die konzentrierte Frucht dieses Weines. Die einizige Filterung bei der Abfüllung, bewahrt das volle Geschmacksbild dieses athletischen und sehr präzise und spannungsvoll auftretenden Weines.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG
Herrlicher Duft nach reifem Pfirsich und Aprikose, aber auch saftige, rotbackige Äpfel. Druckvoll am Gaumen, kraftvoll und athletisch, geschmeidige Textur, dezentes "weisses" Tannin im Abgang. Ein Hauch weiße Schokolade und Physalis. Feine mineralische Noten, druckvoll ohne überladen,schwülstig zu wirken. Gut eingebundene Fruchtsäure.

TRINKEMPFEHLUNG
zu Krustentieren und edlen Braten, sowie Schmorgerichten. (Auch) als reifer Wein mit 3-4 Jahren Flaschenreife ein Hochgenuss !!!

ALLGEMEINES ZUM WEIN
Schon seit Jahren "fühlen" und schmecken wir, dass im Spielberg noch mehr drin steckt, als nur ein Guter unter den Besten: Spielberg - Weine zeichnen immer ein kristallklares Rieslingbild, sind oft von unantastbarer Struktur und Stabilität - kaum ein Jahrgang wirft sie aus der Bahn. Auch Verkostungen älterer Jahrgänge aus unserer Schatzkammer zeigen das enorme Reifepotential dieser Weine auf. Und so schien uns endlich die Zeit und der Jahrgang gekommen, aus dem Filetstück unserer Spielberg Weinberge einen absoluten Spitzenriesling zu bereiten. Herausgekommen ist ein äußerst athletischer und kraftvoller Weintyp, dicht im Aroma, gleichwohl auf der Zunge mit saftiger Eleganz und vornehmer Größe. Ein Wein, der in sich ruht. Bei dem man sich gar nicht vorstellen kann, dass er jemals seine Brillanz verlieren wird - zeitlos gut eben...Riesling ganz oben - vom Dürkheimer Spielberg.

PREISLISTEN-NR.
17

REBSORTE
Riesling

KLASSIFIKATION
Spitzenlagen und Große Weine

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,0 % vol

SÄURE
7,3 g/l

RESTSÜSSE
4,6 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI
22,0 g/l

ABFÜLLDATUM
2. August 2019

A.P.NR
516035905319

EAN
0705632384213

EAN-VERPACKUNG
0705632384220

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 29.03.2024 06:29:02