

Weissburgunder QbA Weingut Josef Schmitt

Das Weingut Josef Schmitt ist ein klassischer Familienbetrieb, beheimatet im bekannten Weinort Trittenheim, der sogenannten „Riesling-Insel“. Der Riesling findet in Trittenheim seine erste urkundliche Erwähnung für das Moseltal. Die berühmte Moselschleife lässt Trittenheim wie eine Insel erscheinen.

Die Grundlagen für wertvolle Riesling-Weine sind die Schiefer-Steillagen, die berühmte Trittenheimer Apotheke und das bekannte Trittenheimer Altärchen. Die Weine des Weinguts sind eine Symbiose aus natürlichem Gewachsenem und der handwerklichen Kunst des Winzers, mit dem Wissen aus mehreren Generationen. Gegründet Anfang des 19. Jahrhunderts bewirtschafteten schon der Großvater und der Urgroßvater neben ihren eigenen Weinbergen auch die Trittenheimer Weinberge des Bischofs von Trier, bis hin zum Ausbau dieser „vornehmen“ Weine.

Heute bewirtschaftet Bernhard Schmitt, seit seiner Ausbildung an der Hochschule in Geisenheim den 4 Hektar großen Weinberg, der mit 96 % Riesling und 4 % Weissburgunder bestockt ist. Er erzeugt ausdrucksstarke Rieslingweine mit langanhaltenden Fruchtaromen und der Mineralität der Weinberge, sowie der animierenden Leichtigkeit von Moselriesling.



Art.-Nr. 11405

Anbaugebiet:	Trittenheim – Mosel/Deutschland
Rebsorte:	Weissburgunder
Alkoholgehalt:	12,0 % vol.
Lagerdauer:	2 – 3 Jahre
Restzuckergehalt:	9,5 g/l
Säuregehalt:	6,5 g/l
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	4 260 446 140 012

Charakteristik: Ein gehaltvoller, fruchtiger Burgunderwein mit schöner Fülle und Struktur. Er ist saftig und vollmundig und verwöhnt den Gaumen mit seiner cremig, seidigen Art. Neben einem leicht nussigen Geschmack weist er Aromen von Apfel, Mandel und Zitrusfrüchten auf.

Passend zu: gebratenem Fisch- oder Putenfilet, Salat mit Hähnchenstreifen oder asiatischen Gerichten.