

SCHMITGES

S E I T M D C C X L I V

Weingut Andreas Schmitges



Weingut

Vor Jahren von uns als "ehrgeiziger, junger Wilder" von der Mosel entdeckt und in unser Programm aufgenommen, zählt Andreas Schmitges heute zu den Stars der Region. Zusammen mit seiner Frau Waltraud übernahm er 1990 den kurz vor dem wirtschaftlichen Ende stehenden Familienbetrieb. 250 Jahre Weinbautradition standen auf dem Spiel. Andreas Schmitges Blick war und ist jedoch stets nach vorne gerichtet. Gegen den Strom schwimmend setzte er kompromißlos auf Ertragsreduzierung und Qualitätssteigerung. Rieslingfreunde, nicht nur in Deutschland, danken es ihm - zählen doch seine Weine vom Erdener Treppchen, vor hundert Jahren noch eine der berühmtesten Lagen der Welt, dank ihrer Leichtigkeit und Eleganz, begeistert klaren Frucht und finessenreicher Säure, wieder zu den besten deutschen Rieslingen. Dauergast in allen Weintests und rankings - Andreas Schmitges - stets ausgezeichnet für ein überragendes Verhältnis Preis/Qualität.

Tipp

Eigentlich ist das Weingut Schmitges ein klassischer Riesling-Spezialist. Durch die immer größer werdende Nachfrage nach Burgunderrebsorten in Deutschland sah man sich jetzt allerdings herausgefordert und produziert nun auch einen Weissburgunder. Und wie wir finden, mit einem tollen Ergebnis. Frisch und lebendig, mit schöner Mineralität und angenehmer Schmelzigkeit.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 304 kJ / 73 kcal

Kohlenhydrate: 1,1 g

davon Zucker 0,5 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Deutschland

Mosel

Weissburgunder trocken QbA 2024

Weingut Andreas Schmitges

Expertise

Jahrgang: 2024

gesetzl. Herkunft: QbA

Alkoholgehalt: 12.00 % Vol.

Restzucker: 4.50 g/l

Säure: 5.90 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Mosel

Ausbau: Edelstahltank

Rebsorten: Weisser Burgunder

Vinifizierung

reifes Lesegut, mittelpät gelesen, temperaturkontrollierte Vergärung, Ausbau im Edelstahl

Sensorik

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen, Quitten und reife Äpfel, etwas Minze und Wiesenkräuter, zarter Pfirsich, feinmineralisch mit saftiger Note und viel Schmelz

Passt gut zu

Tafelspitz-Sülze mit Kräutern, gegrillter Saibling

Lagerfähig

4 Jahre

vegan