



Pi-Dschey

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmacksrichtung:	Trocken
Reife:	23 Monate im Barrique
Trinktemperatur:	16°C
Alkohol:	13%
Restsüße:	0,1g/l
Säure:	5,7g/l



Der Ausbau:

Selektion für perfektes Lesegut, Entrappen der Trauben, spontane Maischegärung in offenen Barriques, 4 Wochen nach Vollendung der Gärung Pressung der Maische, 2 Wochen Klärung im Edelstahl, Füllung in Barriques und 23 Monate Lagerung, Feinabzug und moderate Schwefelung des Spätburgunders, Füllung in Flaschen, min 1,5 Jahr Flaschenreife.

Die Lage:

Klimatisch die perfekte Lage für Spätburgunder. Pur Kalkmergel! Durch die Nähe zum Wasgau Gebirge, liegt der Pinot Noir in einer kühleren Lage. Dies verhilft ihm in heißen Jahren nicht überreif zu werden. Die Ausrichtung der Zeilen von Ost nach West bringt den Trauben eine perfekte Beschattung.

Der Wein:

Im Glas präsentiert er sich mit einer rubinroten Farbe. Cassis, Brombeeren sowie eine würzige kräutige Note sind im Geruch zu finden. Am Gaumen schmeichelt er mit leichten Tanninen und einem langanhaltenden Geschmack. Dies macht ihn zu einem raffinierten und trinkfreudigen Pinot Noir.

Passt zu:

Wildgerichten, Käsevariationen sowie gegrilltem Gemüse.

JJ-Fresh

Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Blanc
Geschmacksrichtung:	Dosage Zero
Reife:	2-jähriges Hefelager
Trinktemperatur:	9°C
Alkohol:	12%
Restsüße:	2,8g/l
Säure:	5,7g/l



Der Ausbau:

Selektive Handlese, 50% Pinot Noir - 50 % Pinot Blanc, Ganztraubenpressung, Spontanvergärung im Barrique (4 Monate), Versektung, bis 2021 Rohsektlagerung, Degogieren und minimale Schwefelung.

Die Lage:

Nord Süd Ausrichtung und ein Lössmergel Boden. Viel Sonne führt zu einer sehr frühen Lese wodurch die Säure der Trauben erhalten bleibt. Die Trauben sind die Vorlese von Pinot Noir und Pinot Blanc, wofür nur die besten Trauben für den späteren Sekt verwendet werden.

Der Wein:

Rosagoldene Farbe und klein perliges Mousseux sind von Anfang an im Glas zu sehen. Im Geruch findet man Kernobst und Zitrusnoten mit einem leicht vegetativen Ton. Die Perlage verteilt sich sofort im Mund. Das Geschmackerlebnis wird von Birne und einer Komplexität des Sektes getragen.

Passt zu:

Muscheln, Quiche und Salaten.

OutBreaker

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Riesling, Sauvignon Blanc & Gewürztraminer
Geschmacksrichtung:	trocken
Trinktemperatur:	12°C
Alkohol:	12,5%
Restsüße:	9,1g/l
Säure:	5,8g/l



Der Ausbau:

Schonende Pressung, Ausbau im Edelstahl, Temperatur wird Gärung angepasst, Verschnitt der auserwählten Sorten, reduktiv Abgefüllt.

Die Lage:

Die Lagen sind zwischen Eschbach, Leinsweiler und Ilbesheim. Riesling und Gewürztraminer liegen auf schwereren Lehmböden und Sauvignon Blanc auf einem Kalkmergel Boden. Die Kombination der einzelnen Lagen ergibt eine gute Symphonie.

Der Wein:

Die Farbe zeichnet sich in hell goldgelb aus. In der Nase überwiegen anfangs die typischen Sauvignon Blanc Aromen, die einer blumigen Zitrusnote Platz machen. Im Geschmack findet man eine Kombination aus Flowerpower und tropischen Früchten, die am Gaumen vom Riesling unterstützt wird.

Passt zu:

Fisch, Sushi oder gemütlichem Beisammensein auf der Terrasse.

PortuGeezer

Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Portugieser
Geschmacksrichtung:	trocken
Reife:	11 Monate im Barrique
Trinktemperatur:	14°C
Alkohol:	11,5%
Restsüße:	0,4g/l
Säure:	4,7g/l



Der Ausbau:

Handlese, Anquetschen der Ganzentrauben mit den Füßen, Spontanvergären in Holz und Edelstahl Behälter, 3 Wochen nach Vollendung der Gärung Pressen, 1 Woche absetzen in Edelstahltank, 11 Monate Lagerung im Barrique, moderate Schwefelung, Füllung ohne Filtration oder Schnickschnack.

Die Lage:

Sonnige Lage mit Ausrichtung von Ost nach West. Durch die beidseitige Entblätterung bekommt der Portugieser eine ausgiebige Bestrahlung der Sonne. Der leichte Löss-Lehm Boden verleiht ihm eine optimale Temperatur, die dazu führt, dass eine schnelle Abkühlung in der Nacht und eine gute Erhitzung am Tag ermöglicht werden.

Der Wein:

Seine purpurrote Farbe lässt ihn zu einem dunklen Portugieser werden. Pflaume, Veilchen und eine leicht rauchige Note findet man im Geruch. Geschmacklich spiegelt sich die Pflaume wieder und macht einer würzigen Note sowie einer Tanninstruktur Platz, die lange im Mund bestehen bleibt.

Passt zu:

Pizza, Roastbeef und Ofengemüse.

Tripple-B

Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Pinot Blanc
Geschmacksrichtung:	trocken
Reife:	11 Monate im Barrique
Trinktemperatur:	12°C
Alkohol:	13%
Restsüße:	1,98g/l
Säure:	4,2g/l



Der Ausbau:

Selektive Lese per Hand, 3 Tage Ganztrauben Standzeit, Ganztrauben Pressung, nach Sedimentation Spontangärung in Barriques, Aufrühren der Hefe (Batonage) nach Gefühl, grobes Abziehen der von der Vollhefe direkt vor der Füllung, Abgefüllt mit geringer Schwefelung vorher.

Die Lage:

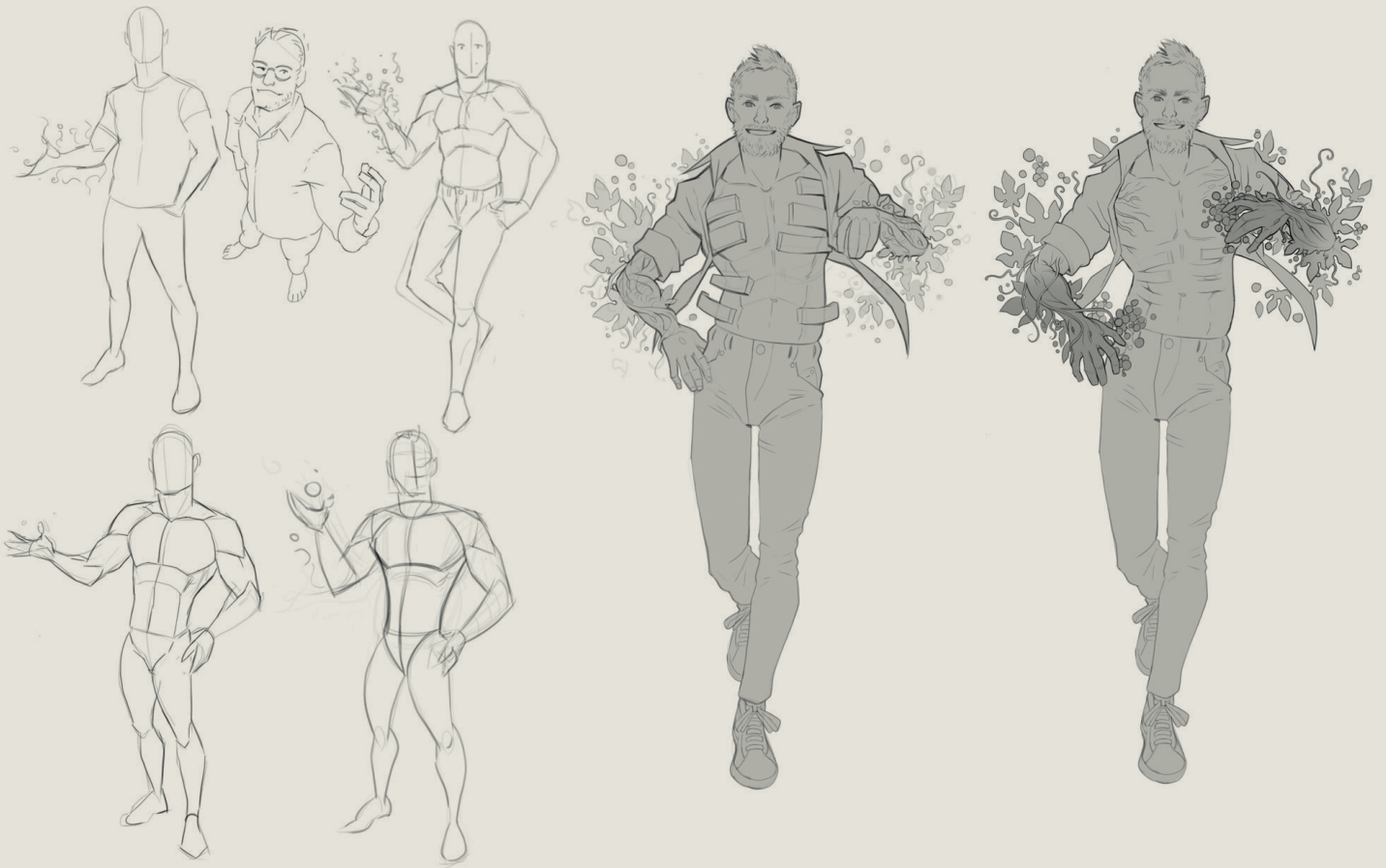
Ein Lössmergel Boden und eine Ausrichtung von Nord nach Süd lassen den Pinot Blanc dort perfekt gedeihen. Der Vorteil der Lage ist die beidseitige Bestrahlung der Sonne, was dem späteren Wein eine ausreichende Dichte bringt.

Der Wein:

Im Glas präsentiert er sich durch eine goldgelbe Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase haben wir Birne, Mandel, Muskatnuss und Vanille, getragen von einer dezenten Barrique Note. Geschmacklich findet man die Birne und Muskatnuss wieder. Durch die angewandte Batonage, ist am Gaumen ein angenehmer Schmelz zu merken, der im Mund lange anhält.

Passt zu:

Lachs, Thailändischer Küche, weißem Fleisch und Käsevariationen.



Kontakt

WWW: dschey-dschey.de

E-Mail: jj@dschey-dschey.de

Mobil: (+49) 176 4200 6968

Adresse: Weingut Schmitzer-Julier
Landauer Str. 17
D-76831 Eschbach

Hinweis:

Weinprobe, Verkauf & Termine nach Vereinbarung.