



Pi-Dschey

Jahrgang:	2019
Rebsorte:	Pinot Noir
Geschmacksrichtung:	Trocken
Reife:	23 Monate im Barrique
Trinktemperatur:	16°C
Alkohol:	12,5%
Restsüße:	0,1g/l
Säure:	5,5g/l



Der Ausbau:

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

Die Lage:

Klimatisch die perfekte Lage für Spätburgunder. Pur Kalkmergel! Durch die Nähe zum Wasgaugebirge 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:	2021
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Blanc
Geschmacksrichtung:	Dosage Zero
Reife:	2-jähriges Hefelager
Trinktemperatur:	9°C
Alkohol:	12,0%
Restsüße:	4,1g/l
Säure:	6,7g/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 Lössmergelboden. 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 kleinperliges 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 Weiß

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Riesling, Sauvignon Blanc & Gewürztraminer
Geschmacksrichtung:	trocken
Trinktemperatur:	12°C
Alkohol:	12,5%
Restsüße:	7,0g/l
Säure:	5,9g/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 Kalkmergelboden. Die Kombination der einzelnen Lagen ergibt eine gute Symphonie.

Der Wein:

Die Farbe zeichnet sich in hellgoldgelb 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 gemütliches Beisammensein auf der Terrasse.

OutBreaker Rosé - New!

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Pinot Noir, Cabertin & Satin Noir
Geschmacksrichtung:	trocken
Trinktemperatur:	12°C
Alkohol:	11,5%
Restsüße:	1,9g/l
Säure:	4,6g/l

Rosé
OutBreaker

Der Ausbau:

Beschreibung folgt in Kürze ...

Die Lage:

Beschreibung folgt in Kürze ...

Der Wein:

Beschreibung folgt in Kürze ...

Passt zu:

Beschreibung folgt in Kürze ...

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 ganzen Trauben mit den Füßen, Spontanvergären in Holz- und Edelstahlbehältern, 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 durch die 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:	2021
Rebsorte:	Pinot Blanc
Geschmacksrichtung:	trocken
Reife:	11 Monate im Barrique
Trinktemperatur:	12°C
Alkohol:	13%
Restsüße:	2,1g/l
Säure:	5,3g/l



Der Ausbau:

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

Die Lage:

Ein Lössmergelboden und eine Ausrichtung von Nord nach Süd lassen den Pinot Blanc dort perfekt gedeihen. Der Vorteil der Lage ist die beidseitige Bestrahlung durch die 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 Barriquenote. Geschmacklich findet man die Birne und Muskatnuss wieder. Durch die angewandte Batonnage ist am Gaumen ein angenehmer Schmelz zu merken, der im Mund lange anhält.

Passt zu:

Lachs, thailändische Küche, weißes 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.