

BADMER GEWÜRZTRAMINER AUSLESE

2015

SCHNITMANN

WEINGUT SCHNITMANN
Untertürkheimer Straße 4
D-70734 Fellbach
T 0711/57 46 16
F 0711/57 80 80 3
info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

REBSORTEN

Gewürztraminer

BESCHREIBUNG

Ein Gewürztraminer, der in einem funkelnden Goldgelb ins Glas läuft.

In der Nase wirkt er filigran und unaufdringlich, ohne eine gewisse Typizität vermissen zu lassen für diese aromatische Rebsorte.

Sein Duft erinnert an reife Birne, Rosen- und Holunderblüten, saftige Honigmelone und frischen Ingwer.

Am Gaumen trifft man auf eine cremige Süße in Kombination mit einer anregenden Säure und Mineralität.

Durch diese Frische wirkt er sehr anregend, was durch eine feine pikante Note im Nachhall noch angenehm verstärkt wird.

EMPFEHLUNG:

Ein Gewürztraminer, der zu keinem Zeitpunkt parfümiert oder sättigend wirkt. Im momentanen jugendlichen Stadium sollte man ihn wenn möglich belüften und nicht zu kalt bei ca. 10°-11°C servieren. Er eignet sich gerade aufgrund seiner pikanten Note hervorragend als Apéritif.

EMPFOHLENE SPEISEN

Roher Schinken mit Honigmelone und frischem Koriander

Lachs lauwarm geräuchert mit Gewürzkruste

Leicht scharfes Garnelencurry mit Basmatireis

Rotschmierkäse wie Munster, Maroilles, Epoisse nicht zu stark gereift mit in Gewürztraminer eingelegten Trauben

Birnentarte mit Honigeis

Geflügelterrine mit Feigen

Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällisches Landschwein mit Gewürzswetschgen und Klößen

Apfelküchle mit Vanille-Zimtsoße

Backsteinkäse mit Früchtebrot

BODEN

Gipskeuper

ERTRAG

20 l/ar

VINIFIKATION

Edelstahl

ALKOHOL

13 % Vol.

RESTZUCKER

26,5 g / Liter.

SAURE

5,8 g / Liter.

LESEZEITPUNKT

Oktober 2015

ABFÜLLUNG

Mai 2016

OPTIMALE TRINKREIFE

2016 - 2026+

