

LÄMMLER GRAUBURGUNDER GG

TROCKEN
2015

REBSORTEN

Grauburgunder

BESCHREIBUNG

Ein Grauburgunder der sich in einem funkelnden Goldgelb mit zart roséfarbenen Reflexen präsentiert.

Exotische Opulenz strömt einem aus dem Glas entgegen, ein Duft von Orangen, Orangenkonfitüre, reifer Mango und Passionsfrucht paart sich mit Honig, etwas Karamell und Erdnussbutter.

Der gekonnte Holzeinsatz ist bereits im Auftakt sehr schön präsent, ein Wein der sich von Beginn an sehr stimmig präsentiert.

Am Gaumen überrascht er mit einer lebendigen und eleganten Struktur, Saftigkeit und Kraft paart sich mit Finesse und Spiel.

Deutliche Ananasnoten und frische Orange verleihen im Jugendlichkeit und werden von einem feinen Gerbstoff und einer salzigen Note aufgefangen. Macht trotz seiner Fülle Lust auf mehr und ruft förmlich nach einer exotischen Küche.

INFO:

Dieser vielschichtige, exotisch anmutende Wein wird mit etwas Flaschenreife noch gewinnen. Damit er sich zum jetzigen Zeitpunkt optimal entfalten kann sollte man ihn wenn möglich dekantieren und nicht zu kalt bei 9°-10°C in einem Burgunderglas servieren.

EMPFOHLENE SPEISEN

Flusskrebsterrine mit in Pinienkernen gebackener Garnele und Ingwer Hummer aus dem Orangenblütensud mit Basmatireis
Geräucherter Lachs auf Fenchelgemüse mit Orangenfilets

Gelbes Curry mit gerösteten Erdnüssen und Entenbruststreifen
Kalbsfilet mit Gorgonzolarisotto
Ragout vom Kaninchen mit Parpadelle (Pastas) und Morcheln

WAS DIE REGIONALE KÜCHE AN- GEHT HARMONIERT ER MIT:

Geräucherter Bachsaibling mit Salat von Roter Bete und Walnüssen
Rindfleisch mit Wurzelgemüse und Meerrettichsoße und Kartoffelrösti
Kalbsgeschnetzeltes mit Orangen-Weißweinsoße und Spätzle

BODEN

Gipskeuper

ERTRAG

35 l/ar

VINIFIKATION

neue und gebrauchte Halbstückfässer

ALKOHOL

13,4 % Vol.

RESTZUCKER

4,4 / Liter.

SAURE

6,5 / Liter.

LESEZEITPUNKT

September 2015

ABFÜLLUNG

Oktober 2016

OPTIMALE TRINKREIFE

2018-2022

SCHNITTMANN

WEINGUT SCHNITTMANN
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

