

BADMER GEWÜRZTRAMINER

AUSLESE
2016

Aus VDP.ERSTEN LAGEN.
Gewürztraminer weist in
Württemberg eine sehr lange
Tradition auf und wird in
unserem Weingut als
Liebhaberei und Rarität
gepflegt.

REBSORTEN

Gewürztraminer

BESCHREIBUNG

Viskos läuft der Gewürz-
traminer ins Glas und brilliert in
strahlendem Goldgelb.

Exotische Frucht, edle
Gewürze und balsamische
Aromen steigen in die Nase:
Getrocknete Feigen, Datteln,
Orangenzeste, sowie Muskat,
Rosen, Holunderblüte und
Waldblütenhonig.

Am Gaumen entfalten sich
sofort die intensiven Aromen.
Der Wein legt sich honigartig
auf die Zunge und sorgt für
eine schier unendliche Länge.

EMPFEHLUNG

Digestif,
zu kräftigen Rotschmierkäsen,
Karamellcreme, heller oder
dunkler Schokolade, Tarte
Tatin, süße Desserts mit inten-
siven Aromen

BODEN

Gipskeuper

BEWIRTSCHAFTUNG

zertifiziert biologisch

ERTRAG

20 l/ar

VINIFIKATION

Spontanvergoren und Ausbau
im Edelstahl

ALKOHOL

7 % vol.

RESTZUCKER

162,8 g/l

SÄURE

4,4 g/l

ABFÜLLUNG

März 2017

OPTIMALE TRINKREIFE

2017 - 2040

SERVIERVORSCHLAG

6-8°C im kleinen
Weissweinglas

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

