

GRAU.WEISS

TROCKEN
2016

Aus VDP.ERSTEN LAGEN.
Der Name „Grau.Weiss“ entstand als Arbeitstitel für den ersten Ertrag unserer damals neu gepflanzten weißen Burgundersorten, der zusammen gerade ein Barrique-Fass ergab. Das Ergebnis war so überzeugend, dass wir auch in den Folgejahren die unterschiedlichen Eigenschaften der jeweiligen Rebsorte für diese wertvolle Cuvée nutzten.

REBSORTEN

Grauburgunder 40%,
Weissburgunder 40%,
Chardonnay 20%

BESCHREIBUNG

Leuchtend goldgelbe Reflexe im Glas.

Intensive reife Fruchtnoten wie Ananas, Aprikose, Orangenzeste und Banane werden begleitet von frischem Ingwer, Holunderblüte sowie etwas Krokant.

Am Gaumen zeigt er Saftigkeit, Vollmundigkeit und Extraktreichtum zugleich. Die frische Säure und salzige Mineralität geben dem Grau*Weiss einen langen Nachhall, der feine Schmelz den tiefgründigen Körper.

EMPFEHLUNG

zu Tatar, Thunfisch, Krustentieren, kräftigen Fischgerichten, weißem Fleisch, Geflügel, Risotto, aromatischer- und asiatischer Küche, Sahnesoßen

BODEN

Gipskeuper, Sandsteinverwitterung

BEWIRTSCHAFTUNG

zertifiziert biologisch

ERTRAG

40 l/ar

VINIFIKATION

Spontangärung und Ausbau in 600-Liter-Halbstückfässern

ALKOHOL

12,5 % vol.

RESTZUCKER

2,5 g/l

SÄURE

6,5 g/l

ABFÜLLUNG

Mai 2017

OPTIMALE TRINKREIFE

2017 - 2022

SERVIERVORSCHLAG

8-10°C im Weißweinglas

SCHNAITMANN

WEINGUT SCHNAITMANN
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

