

GRAU.WEISS

TROCKEN
2017

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 60%,
Weissburgunder 30%,
Chardonnay 10%

BESCHREIBUNG

Leuchtend gelbe Reflexe im Glas.

Heu, Holunderblüten, Minze, feine helle Gewürznoten. Kühl und steinig. Frische Obstnoten von gelben Äpfeln, Abate Fetel- Birne, weißem Pfirsich, Limette und Cantaloupe-Melone.

Am Gaumen zeigt er saftige Frucht, perfekt eingebundene Holz- und Gerbstoffstruktur. Die frische Säure und salzige Mineralität geben dem „Grau.Weiss“ einen langen Nachhall, der feine leicht cremige Schmelz den tiefgründigen Körper.

EMPFEHLUNG

zu Tatar, Thunfisch, Krustentieren, kräftigen Fischgerichten, weißem Fleisch, Geflügel, Risotto, Pilzen

BODEN

Gipskeuper, Sandsteinverwitterung

BEWIRTSCHAFTUNG

zertifiziert biologisch

ERTRAG

40 l/ar

VINIFIKATION

Spontangärung und Ausbau in 600-Liter-Halbstückfässern

ALKOHOL

12,0 % vol.

RESTZUCKER

3,9 g/l

SÄURE

6,5 g/l

ABFÜLLUNG

September 2018

OPTIMALE TRINKREIFE

2018 - 2023

SERVIERVORSCHLAG

8-10°C im Burgunderglas

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

