

Steinwiege®

GRAUBURGUNDER

TROCKEN
2017

Steinwiege ist ein geschützter Name für unsere reinsortigen Gutsweine aus VDP. klassifizierten Lagen.

REBSORTEN

Grauburgunder

BESCHREIBUNG

Der Grauburgunder erstrahlt goldgelb im Glas.

Er duftet auf sehr subtile Weise nach exotischen Früchten: Mango, Maracuja und Ananas, mit Noten von Grapefruit, Mandeln, Heublumen, Anis und sautiertem Fenchel untermalt.

Die elegante, perfekt eingebundene Säure und der moderate Alkoholgehalt ergeben im Zusammenspiel mit dem feinen Schmelz ein ausgewogenes wertiges Geschmacksbild. Die leicht nussige Struktur setzt Akzente.

EMPFEHLUNG

Alltags- und Sommerwein, zu Spargel, Pilzen, gedünstem Knollen- und Wurzelgemüse, Fisch, hellem Fleisch, Geflügel

BEWIRTSCHAFTUNG

zertifiziert biologisch

ERTRAG

60 l/ar

VINIFIKATION

Spontangärung und Ausbau in gebrauchten Halbstückfässern und Edelstahl

ALKOHOL

11,5 % vol.

RESTZUCKER

1,5 g/l

SÄURE

5,8 g/l

ABFÜLLUNG

Februar 2018

OPTIMALE TRINKREIFE

2018 - 2023

SERVIERVORSCHLAG

8-10°C im kleinen Burgunder- oder 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

