

Steinwiege[®]

RIESLING

TROCKEN
2017

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

REBSORTEN

Riesling

BESCHREIBUNG

Im Glas zeigt sich der Wein in strahlenden Gelb mit grünen Reflexen.

Er duftet nach Holunderblüte, Heu und Kamille. Klare Fruchtnoten von Granny Smith Apfel, reifer Birne und Aprikose ergänzen das Aromenbild.

Am Gaumen hat er einen geradlinigen Charakter durch die vibrierende Säure und den niedrigen Alkohol. Die saftige Fruchtigkeit sorgt für eine tolle Balance und lädt reizvoll zum nächsten Schluck ein.

EMPFEHLUNG

Alltags- und Sommerwein, zu leichter Küche, geräucher-ten und luftgetrockneten Fleisch- und Fischspezialitäten, Gerichten mit rohem Fleisch oder Fisch, Flussfischen, Meeresfrüchten, Rohkostsalaten

BODEN

Mergel, Gipskeuper

BEWIRTSCHAFTUNG

zertifiziert biologisch

ERTRAG

50 l/ar

VINIFIKATION

Spontangärung und Ausbau im Edelstahl

ALKOHOL

12,0 % vol.

RESTZUCKER

9,0 g/l

SÄURE

6,6 g/l

ABFÜLLUNG

April 2018

OPTIMALE TRINKREIFE

2018 - 2023

SERVIERVORSCHLAG

8°C im 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

