Badmer Gewürztramine r

Beerenauslese 2018

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

Rebsorte Gewürztraminer

Beschreibung
Dickflüssig läuft der
Gewürztraminer ins Glas und
brilliert in strahlendem Goldgelb.
Exotische Frucht, edle Gewürze
und balsamische Aromen steigen
in die Nase: reife Feigen, Datteln,
Williams-Christ-Birne, gedörrter
Pfirsich und Apfel, sowie Muskat,
Rosen, Holunderblüte,
Waldblütenhonig. Am Gaumen
entfalten sich sofort die intensiven
konzentrierten Aromen, ohne
überladen zu wirken. Schöne
Balance und große Länge!

Empfehlung zu einer Käseplatte mit würzigen reifen Sorten, Apfelkuchen, Karamell- und Vanille-Crèmes, heller und dunkler Schokolade, Tarte Tatin Boden Gipskeuper

Bewirtschaftung zertifiziert biologisch

Ertrag 10 hl/ha

Vinifikation Spontanvergoren und Ausbau im Edelstahl

Alkohol 7 % vol.

Restzucker 177 g/l

Säure 5,8 g/l

Abfüllungsss März 2019

optimale Trinkreife 2019 - 2039

Serviervorschlag 6-8°C im kleinen Weissweinglas



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

DE-ÖKO-022 Deutschland Landwirtschaft





