

Badmer Gewürztraminer r

Auslese 2019

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
Viskos läuft der Gewürztraminer
ins Glas und brilliert in
strahlendem Goldgelb. Exotische
Frucht, edle Gewürze und
balsamische Aromen steigen in
die Nase: reife Ananas, weißer
Pfirsich, Schale und Fruchtfleisch
von Litschi, sowie Muskat, Rosen,
Holunderblüte, frisches Heu und
Bergkräuter. Am Gaumen
entfalten sich sofort die intensiven
barocken Aromen. Schöne
Balance aus Konzentration und
feinherber Frische. Große Länge!

Empfehlung
zu einer Käseplatte, vor allem
Rotschmierkäse, Gänseleber-Paté,
aromatischer asiatischer Küche,
Karamell- und Vanille-Crèmes,
heller und dunkler Schokolade,
Tarte Tatin

Boden
Gipskeuper

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
15 hl/ ha

Vinifikation
Spontanvergoren und Ausbau im
Edelstahl

Alkohol
8,5 % vol.

Restzucker
128,9 g/l

Säure
5,1 g/l

Abfüllungss
August 2020

optimale Trinkreife
2020 - 2035

Serviervorschlag
6-8°C im kleinen Weissweinglas

SCHNITMANN

WEINGUT SCHNITMANN
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 


VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

