

Badmer Gewürztraminer

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

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

Abfüllung
August 2020

optimale Trinkreife
2020 - 2035

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

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

