

Badmer Gewürztraminer

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

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

Abfüllung
März 2019

optimale Trinkreife
2019 - 2039

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, gedorrter 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

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. PRÄDIKATSWINGUT

