

Badmer Gewürztraminer 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

Abfüllungss
März 2019

optimale Trinkreife
2019 - 2039

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

