BERGMANDEL®

Chardonnay

Trocken
2022

BERGMANDEL ist ein geschützter Name für die wertvollen Weiss- und Roséweine unseres Guts. Die Trauben ernten wir in VDP-klassifizierten Ersten und Großen Lagen. Der Begriff leitet sich von den Mandelbäumen ab, die viele unserer besten Lagen und Parzellen schmücken.
Die Chardonnay-Reben stehen in einer unserer ältesten, wertvollsten Gipskeuper-Lagen Schnaiter Burghalde VDP.Grosse Lage, in einem Seitental des Remstals.

Rebsorte
Sauvignon blanc

Beschreibung
Leuchtende, tiefgelbe Reflexe im Glas.
Heu, Holunderblüten, Minze, Eisenkraut, feine helle Gewürznoten. Kühl und steinig. Frische Obstnoten von gelben Äpfeln und Birnen, Pfirsich, reife Zitrone sowie junge Maracuja und Ananas.
Elegant, saftig, salzige Mineralität, mundwässernde Säure. Der feine Schmelz und die perfekt balancierte Holz- und Gerbstoffstruktur verleihen dem Wein Lebendigkeit und Länge.

Empfehlung
zu Tatar, weißem Spargel, Rohkostsalaten, Pilzen, Fisch, Krustentieren, weißem Fleisch, Geflügel, Risotto

Boden
Gipskeuper

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 hl/ha

Vinifikation
Spontangärung und Ausbau in zweitbelegtem 500-Liter-Tonneau. 10 Monate Hefelager. Vegan.

Alkohol
13,0 % vol.

Restzucker
0,6 g/l

Säure
6,8 g/l

Abfüllungsss
Juli 2023

optimale Trinkreife
2023 - 2028

Serviervorschlag
bei 10 - 12 °C im Burgunderglas

SCHNAITMANN

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

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT