

BERGMANDEL®

Grau.Weiss

Unfiltriert

Trocken 2021

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. Der Name „Grau.Weiss“ entstand als Arbeitstitel für den ersten Ertrag unserer damals neu gepflanzten weißen Burgundersorten, der zusammen gerade ein Barrique-Fass ergab.

Rebsorte

Chardonnay 50%,
Weissburgunder 40%,
Grauburgunder 10%

Beschreibung

Leuchtende, goldgelbe Reflexe im Glas. Heu, Holunderblüten, Minze, Eisenkraut, Waldblütenhonig, Orangenschale, feine helle Gewürznoten. Kühl und steinig. Frische Obstnoten von gelben Äpfeln und Birnen, Pfirsich, Aprikose, Limette sowie junge Maracuja und Ananas. Eleganter druckvoller Burgunder! Die mundwässernde Säure und salzige Mineralität geben dem „Grau.Weiss“ einen langen Nachhall. Der feine Schmelz und die packende Holz- und Gerbstoffstruktur verleihen einen tiefgründigen Körper.

Empfehlung

zu Tatar, Thunfisch, Krustentieren,

Boden
Gipskeuper,
Sandsteinverwitterung

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 hl/ha

Vinifikation
Spontangärung und Ausbau über
12 Monate in neuen und alten
600-Liter-Halbstückfässern.
Unfiltriert abgefüllt, vegan.

Alkohol
12,0 % vol.

Restzucker
0,7 g/l

Säure
7,2 g/l

Abfüllungss
November 2022

optimale Trinkreife
2023 - 2028

Serviervorschlag
10 - 12 °C im Burgunderglas

SCHNITTMANN

WEINGUT SCHNITTMANN
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



kräftigen Fischgerichten, weißem
Fleisch, Geflügel, Risotto, Pilzen

