

BERGMANDEL®

Riesling 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.

Rebsorte
Riesling

Beschreibung
Hellgelb mit goldenen Reflexen im Glas.
In der Nase zeigt sich ein vielschichtiges Aromenspektrum. Zunächst reduktiv, dann nasser Stein, Salzzitrone, weißer Tee, Himbeerblätter, reife Zitrone, grüne Ananas, Grapefruit, rotbackige Äpfel und Birnen, knackiger Pfirsich.
Die Kombination aus knackiger Säure und salziger Mineralität holt einen direkt ab. Würzige Struktur, schöne Länge, mundwässernd, animiert zum nächsten Schluck!

Empfehlung
Festtagswein, zu Tatar, gebratenen Meeresfrüchten, edlen Fluss- und Meeresfischen, Austern, weißem Fleisch, paniertem Schnitzel, Kartoffelquiche, Wildgeflügel

Boden
Gipskeuper, Bunter Mergel, Schilfsandstein

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 hl/ha

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

Alkohol
13,0 % vol.

Restzucker
1,3 g/l

Säure
7,1 g/l

Abfüllungss
November 2022

optimale Trinkreife
2022 - 2032

Serviervorschlag
10 - 12 °C im Riesling- oder 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

