

BERGMANDEL®

Rosé

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. Nur 800 Flaschen bilden den ersten Jahrgang unseres Bergmandel Rosés. Die Cabernet-Cuvée ist nach 15 Monaten Hefelager im alten Halbstückfass unfiltriert abgefüllt.

Rebsorte
Cabernet

Beschreibung
Der Rosé präsentiert sich mit intensivem Orangerot. Animierend in der Nase: würzig-rauchig, Rhabarber, Sauerkirsche, rote Johannis- und Preiselbeere, sowie Blutorange. Untermalt von würzigen Noten wie roter Pfeffer und Waldmeister. Sehr lebendig am Gaumen: Die saftige Säure bereitet Trinkfreude. Die griffigen Tannine und der zarte Schmelz geben Struktur und Tiefe.

Empfehlung
Perfekt zum Grillen, aber auch zur Herbst- und Winterküche. Zu Rindertatar, Fisch und Meeresfrüchten, weißem und rotem Fleisch, Geflügel, Gemüsebratlingen

Boden
Gipskeuper,
Sandsteinverwitterung

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 hl/ha

Vinifikation
Spontangärung und Ausbau über 15 Monate in einem alten 600-Liter-Halbstückfassern. Unfiltriert abgefüllt, vegan.

Alkohol
12,5 % vol.

Restzucker
2,7 g/l

Säure
8,9 g/l

Abfüllungss
November 2022

optimale Trinkreife
2022 - 2028

Serviervorschlag
8 - 10 °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

SCHNITTMANN