

BERGMANDEL®

Sauvignon blanc

Trocken 2020

BERGMANDEL ist ein geschützter Name für die wertvollen Weissweine 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
Sauvignon blanc

Beschreibung
Hellgelb strahlend mit goldenen Reflexen im Glas.
In der Nase zeigt sich ein vielschichtiges Aromenspektrum. Feuerstein, dann vegetabile Noten wie frisch geschnittenes Gras, Buchs, Griechischem Bergtee, Litschischale und Brennessel. Die fruchtigen Noten setzen sich aus Limette, Blutorange, Flugananas, reifem Weinbergpfirsich, Holunder- und Johannisbeere zusammen. Extrovertiert mit Druck und Spannung am Gaumen. Er präsentiert sich mit saftiger animierender Struktur und legt sich geschmeidig, mit mineralischer Frische auf die Geschmacksknospen. Große Länge!

Empfehlung
zu gehobener vielschichtiger Küche, Spargel, Gemüse, hellem Fleisch, Meeresfrüchten, Flussfischen

Boden
Kieselsandstein, Bunter Mergel, Schilfsandstein

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 hl/ha

Vinifikation
Lange Ganztraubenpressung, Spontangärung und Ausbau über 12 Monate in neuen und alten 600-Liter-Halbstück-Fässern.
Vegan.

Alkohol
14,0 % vol.

Restzucker
2,1 g/l

Säure
7,0 g/l

Abfüllungss
November 2021

optimale Trinkreife
2021 - 2031

Serviervorschlag
bei 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

