BERGMANDEL®

Sauvignon blanc

Magnum

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
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 Brennnessel. 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
13,0 % vol.

Restzucker
3,0 g/l

Säure
7,0 g/l

Abfüllungsss
August 2022

optimale Trinkreife
2022 - 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