

# BERGMANDEL®

## Sauvignon blanc

### 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 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

13,0 % vol.

#### Restzucker

3,0 g/l

#### Säure

7,0 g/l

#### Abfüllungss

August 2022

#### optimale Trinkreife

2022 - 2028

#### Serviervorschlag

bei 10 - 12 °C im Burgunderglas

SCHNITMANN

WEINGUT SCHNITMANN  
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

