BERGMANDEL®

Sauvignon blanc

Trocken 2022

BERGMANDEL ist ein geschützter Name für die wertvollen Weissund 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 Tonneaux und Halbstück-Fässern. Vegan.

Alkohol 14,0 % vol.

Restzucker 2,5 g/l

Säure 6,5 g/l

Abfüllungsss November 2023

optimale Trinkreife 2023 - 2028

Serviervorschlag bei 10 - 12 °C im Burgunderglas



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



