

Fundus 5

Trocken 2016

Ein Edelstahlfässchen mit Kerner, 60 Monate auf der Hefe gereift. Zuletzt gab es diese Rarität aus dem Jahrgang 2008 mit Müller-Thurgau. Vergessen Sie alles, was Sie über Kerner gehört haben und probieren Sie. Dies ist ein absoluter Ausnahme-Wein!

Rebsorte
Kerner

Beschreibung
Im Glas zeigt sich der Kerner hellgelb, mit goldenen Reflexen. Zunächst rauchig-würzig, Feuerstein, Heu, getrocknete Kräuter, Herbstlaub, Limettenblätter, Brennnessel und Kerbel, bis zu dezentem Holunderblüten-Duft. Die Fruchtnoten äußern sich subtil durch Saft und Schale von Bergamotte und Grapefruit. Die griffig-würzigen Tannine werden begleitet von der feinen Säure und machen ihn zu einem hervorragenden Essensbegleiter. Viel Frische und Länge bringt die steinige Mineralität. Tolle Längel!

Empfehlung
zu Sushi/Sashimi, Pilzen, Gemüse, Flussfischen, Meeresfrüchten, Geflügel, Wild, Kalbfleisch

Boden
Bunter Mergel, Knollenmergel

Ertrag
45 l/ar

Vinifikation
Spontangärung und Ausbau über 60 Monate in Edelstahl auf der Hefe, vegan.

Alkohol
12,5 % vol.

Restzucker
1,5 g/l

Säure
5,3 g/l

Abfüllungss
August 2021

optimale Trinkreife
2021 - 2028

Serviervorschlag
8-10°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

