

# Grau.Weiss

Trocken  
2017

Aus VDP.ERSTEN LAGEN. Der Name „Grau.Weiss“ entstand als Arbeitstitel für den ersten Ertrag unserer damals neu gepflanzten weißen Burgundersorten, der zusammen gerade ein Barrique-Fass ergab. Das Ergebnis war so überzeugend, dass wir auch in den Folgejahren die unterschiedlichen Eigenschaften der jeweiligen Rebsorte für diese wertvolle Cuvée nutzten.

## Rebsorte

Grauburgunder 60%,  
Weissburgunder 30%, Chardonnay  
10%

## Boden

Gipskeuper, Sandsteinverwitterung

## Bewirtschaftung

zertifiziert biologisch

## Ertrag

40 l/ar

## Vinifikation

Spontangärung und Ausbau in  
600-Liter-Halbstückfässern

## Alkohol

12,0 % vol.

## Restzucker

3,9 g/l

## Säure

6,5 g/l

## Abfüllung

September 2018

optimale Trinkreife

2018 - 2023

## Beschreibung

Leuchtend gelbe Reflexe im Glas. Heu, Holunderblüten, Minze, feine helle Gewürznoten. Kühl und steinig. Frische Obstnoten von gelben Äpfeln, Abate Fetel-Birne, weißem Pfirsich, Limette und Cantaloupe-Melone. Am Gaumen zeigt er saftige Frucht, perfekt eingebundene Holz- und Gerbstoffstruktur. Die frische Säure und salzige Mineralität geben dem „Grau.Weiss“ einen langen Nachhall, der feine leicht cremige Schmelz den tiefgründigen Körper.

## Empfehlung

zu Tatar, Thunfisch, Krustentieren, kräftigen Fischgerichten, weißem Fleisch, Geflügel, Risotto, Pilzen

## 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

