

Grau.Weiss Magnum

Trocken
2019

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

Chardonnay 60%, Weissburgunder 25%, Grauburgunder 15%

Boden

Gipskeuper, Sandsteinverwitterung

Ertrag

40 hl/ha

Vinifikation

Spontangärung und Ausbau über 12 Monate in neuen und alten 600-Liter-Halbstückfässern. Vegan.

Alkohol

12,5 % vol.

Restzucker

1,5 g/l

Säure

6,4 g/l

Abfüllung

September 2020

optimale Trinkreife

2020 - 2025

Beschreibung

Leuchtende, goldgelbe Reflexe im Glas. Heu, Holunderblüten, Minze, Eisenkraut, Waldblütenhonig, Orangenschale, feine helle Gewürznoten. Kühl und steinig. Frische Obstnoten von gelben Äpfeln und Birnen, Pfirsich, Aprikose, Limette sowie junge Maracuja und Ananas. Eleganter druckvoller Burgunder! Die mundwässernde Säure und salzige Mineralität geben dem „Grau.Weiss“ einen langen Nachhall. Der feine Schmelz und die packende Holz- und Gerbstoffstruktur verleihen einen 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 80 803

info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



19 10
VDP. PRÄDIKATSWINGUT

