

BERGMANDEL®

Grau.Weiss

Trocken 2020

BERGMANDEL ist ein geschützter Name für die wertvollen Weissweine 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. Der Name „Grau.Weiss“ entstand als Arbeitstitel für den ersten Ertrag unserer damals neu gepflanzten weißen Burgundersorten, der zusammen gerade ein Barrique-Fass ergab.

Rebsorte
Chardonnay 60%,
Weissburgunder 30%,
Grauburgunder 10%

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

Boden
Gipskeuper,
Sandsteinverwitterung

Ertrag
40 hl/ha

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

Alkohol
13,0 % vol.

Restzucker
2,4 g/l

Säure
7,3 g/l

Abfüllungss
Dezember 2021

optimale Trinkreife
2022 - 2027

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



