

Grau.Weiss Magnum

Trocken
2016

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 40%,
Weissburgunder 40%,
Chardonnay 20%

Beschreibung

Leuchtend goldgelbe Reflexe im Glas. Intensive reife Fruchtnoten wie Ananas, Aprikose, Orangenzeste und Banane werden begleitet von frischem Ingwer, Holunderblüte sowie etwas Krokant. Am Gaumen zeigt er Saftigkeit, Vollmundigkeit und Extraktreichtum zugleich. Die frische Säure und salzige Mineralität geben dem Grau*Weiss einen langen Nachhall, der feine Schmelz den tiefgründigen Körper.

Empfehlung

zu Tatar, Thunfisch, Krustentieren, kräftigen Fischgerichten, weißem Fleisch, Geflügel, Risotto, aromatischer und asiatischer Küche, Sahnesoßen

Boden

Gipskeuper,
Sandsteinverwitterung

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 l/ar

Vinifikation

Spontangärung und Ausbau in
600-Liter-Halbstückfässern

Alkohol
12,5 % vol.

Restzucker
2,5 g/l

Säure
6,5 g/l

Abfüllungss
Mai 2017

optimale Trinkreife
2017 - 2022

Serviervorschlag
8-10°C im Weißweinglas

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