

Lämmler Grauburgunder GG

2019

VDP.GOSSE LAGE® zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Hier reifen die besten Weine mit expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotenzial.

Rebsorte
Grauburgunder

Beschreibung
Strahlend goldgelb im Glas. Vorerst reduktiv. Dann entfalten sich Haselnuss, mildgeröstete Kaffeebohnen, Bananenblätter, Sesam, Kokosnussschale, Thymian, Zitronengras und Miso, gefolgt von grüner Banane, roter Johannisbeere, Flugananas, Papaya und Pfirsich. Eleganter Burgunder mit viel Spannung und Lebendigkeit. Die feine Säure, seidigen Tannine, sowie delikate Kremigkeit sind perfekt in die Holzstruktur eingebettet. Große Länge und langanhaltende Frische.

Empfehlung
zu Grillgerichten, kräftigen Fischgerichte, hellem und dunklem Fleisch, Butter- und Sahnesaucen, Pilzen

Boden
Gipskeuper

Lage
Fellbacher Lämmler

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
30 hl/ha

Vinifikation
Kurze Maischestandzeit, Spontangärung und Ausbau in neuen Halbstückfässern, 22 Monate auf der Feinhefe, vegan.

Alkohol
13,0 % Vol.

Restzucker
1,6 g/l

Säure
4,9 g/l

Abfüllungss
August 2021

optimale Trinkreife
2022 - 2032

Serviovorschlag
10-12°C im Burgunderglas

SCHNITTMANN

WEINGUT SCHNITTMANN
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

