# 0

# Orangewein

## Trocken
## 2021

Dieser Orangewein entstammt hochwertigen, traditionellen Weinbergen im Remstal. Aufgrund der alten Rebstöcke gibt es kleine Erträge und eine lockere Traubenstruktur. Deshalb maischen wir die weißen Trauben, wie bei unseren Rotweinen, über 60 Tage ein. Nach 12 Monaten Reife in alten Holzfässern wurde er ohne Schwefelzugabe und Filtration abgefüllt.

### Rebsorte
Silvaner, Riesling, Souvignier gris

### Beschreibung
Im Glas strahlt der Wein in gedecktem Orange.
Primär zeigen sich feine würzige Muskatnoten, vegetabile Nuancen wie Herbstlaub, Limettenblättern, Brennnessel und Kerbel, bis zu dezentem Holunderblütenduft. Die Fruchtnoten äußern sich subtil durch Saft und Schale von Zitrone, Grapefruit und Pfirsich. Die griffig-würzigen Tannine werden begleitet von der reifen Säure. Viel Frische und Länge bringt die steinige Mineralität. Tolle Länge!

### Empfehlung
Außergewöhnlicher Wein, passt zu Sushi/Sashimi, Pilzen, Gemüse, Flussfischen, Meeresfrüchten, Geflügel, Wild, Kalbfleisch

### Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

### Ertrag
40 hl/ha

### Vinifikation
Spontangärung auf der Maische, Ausbau in alten 300-Liter-Holzfässern. Unfiltriert abgefüllt.

### Alkohol
13,0 % vol.

### Restzucker
2,0 g/l

### Säure
5,6 g/l

### Abfüllungsss
September 2022

### optimale Trinkreife
2022 - 2027

### Serviervorschlag
10 - 12 °C im Burgunder- oder Weissweinglas

SCHNAITMANN

WEINGUT SCHNAITMANN
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

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT