



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, Sauvignier gris

Beschreibung

Im Glas strahlt der Wein in gedecktem Orange. Primär zeigen sich feine würzige Muskatnoten, vegetabile Nuancen wie Herbstlaub, Limettenblättern, Brennessel 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

Abfüllungss
September 2022

optimale Trinkreife
2022 - 2027

Serviovorschlag
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 


VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

