

# RÉSERVE

## Blanc de Noir

### VDP. Sekt. Prestige

#### Brut nature 2015

Unseren „Réserve“ Weinen geben wir besonders viel Zeit, um eine natürliche Stabilität zu erreichen und das volle Potenzial auszuschöpfen. Sie werden nur in den besten Jahren abgefüllt. Wir lagern unsere Sekte, für die 2. Gärung und Reife auf der Flasche, in alten Bunkern aus dem zweiten Weltkrieg in Stuttgart. 56 Monate Hefelager auf der Flasche.

**Rebsorte**  
Pinot meunier

**Beschreibung**  
Der Wein brilliert hellgelb mit goldenen Reflexen im Glas. Fein aufsteigende Perlen mit zartem Schaumkranz. Fleur de Sel, Austerschale, reife Zitrone, Dill, Sanddorn, Brioche, Macadamianuss, Hefenoten. Pure Eleganz, salzig-mineralische Frische, druckvoll, geradlinige reife Säure, sehr wenig und feinperlig, dichtmaschige und griffige Struktur. Große Längel!

**Empfehlung**  
Aperitif, zu besonderen Anlässen, salzigem Blätter- und Hefeteiggebäck, Fisch und Meeresfrüchte, Muscheln (Austern), Kaviar

**Boden**  
Gipskeuper

**Ertrag**  
40 hl/ha

**Vinifikation**  
Die blauschaligen Trauben werden so schonend gepresst, dass kaum Farbe und Gerbstoff extrahiert werden, um größtmögliche Feinheit und Frische zu erhalten. Traditionelle Flaschengärung, über 56 Monate Hefelager.

**Alkohol**  
12,0 % vol.

**Restzucker**  
0,0 g/l

**Säure**  
8,1 g/l

**Abfüllungss**  
im September 2021 degorgiert

**optimale Trinkreife**  
2021 - 2026

**Serviovorschlag**  
6 - 8°C im Weißwein- oder Champagnerglas

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

