

RÉSERVE

VDP.Sekt.Prestige

Brut nature 2018

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. 50 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, Austernschale, 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 Länge!

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 50 Monate Hefelager.

Alkohol
12,5 % vol.

Restzucker
2,4 g/l

Säure
6,8 g/l

optimale Trinkreife
2023 - 2026

Serviovorschlag
8 °C im Burgunder- 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

