

# RÉSERVE

## Gewürztramine r

Trocken  
2020

Die Gewürztraminer Réserve wurde aus dem letzten Ertrag der alten Parzelle „Badmer“ gekeltert. Die Trauben wurden 30 Tage auf der Maische vergoren und nach zwei Jahren Hefelager abgefüllt. 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. Nur 400 Flaschen!

Rebsorte  
Gewürztraminer

**Beschreibung**  
Der Wein brilliert goldgelb im Glas mit orangenen Reflexen. Zuerst reduktiv und wild. Konzentriertes Bouquet von frischen Rosenblättern, exotischen Früchten, wie Maracuja, Ananas und Kumquats, sowie Limettenblätter und -schale. Er duftet floral, wie eine Sommerwiese in voller Blüte, untermalt von feinen Hefenoten. Am Gaumen sehr präsent, mit kraftvollem Körper, ausgefüllt durch eine dichte Säure- und Tanninstruktur. Die feinen Hefenoten und der Schmelz begleiten elegant das Feuerwerk. Grosse Länge!

**Empfehlung**  
Festtagswein, zu kräftigen Speisen mit Fisch und Meeresfrüchten, aromatischen, schweren und fruchtigen Saucen, Pilzen, Knollen-

Boden  
Gipskeuper

Bewirtschaftung  
zertifiziert ökologisch

Ertrag  
35 hl/ha

**Vinifikation**  
30 Tage Spontangärung auf der Maische, 22 Monate Ausbau auf der Vollhefe im gebrauchten 300-Liter-Holzfass. Unfiltriert abgefüllt.

Alkohol  
14,0 % vol.

Restzucker  
1,3 g/l

Säure  
4,9 g/l

Abfüllungss  
August 2022

optimale Trinkreife  
2022 - 2032

**Serviovorschlag**  
Karaffieren, 10-12°C im großen Burgunderglas

SCHNITMANN

WEINGUT SCHNITMANN  
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



und Wurzelgemüse, hellem  
Fleisch, Wild, Wildgeflügel

