

RÉSERVE

Riesling

Magnum

Trocken 2018

Der Riesling Réserve wird aus den besten Trauben gekeltert, die aus dreien unserer VDP-klassifizierten Grossen Lagen Lämmler, Götzenberg und Altenberg stammen. 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.

Rebsorte

Riesling

Beschreibung

Der Wein brilliert goldgelb im Glas. Zuerst reduktiv und wild. Konzentriertes Bouquet von frischen exotischen Früchten, wie Maracuja, Ananas und Kumquats, sowie Limettenblätter und -schale. Es 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, hellem Fleisch, Wild

Boden

Gipskeuper, Schilfsandstein, Bunter Mergel

Lage

aus Fellbacher Lämmler, Uhlbacher Götzenberg, Schnaiter Altenberg

Bewirtschaftung

zertifiziert ökologisch

Ertrag

45 l/ar

Vinifikation

lange Ganztraubenpressung, Spontangärung und 36 Monate Ausbau auf der Vollhefe in gebrauchten Halbstückfässern und in Edelstahl.

Alkohol

13,5 % vol.

Restzucker

5,3 g/l

Säure

6,6 g/l

Abfüllungss

August 2021

optimale Trinkreife

20122 - 2032

Serviervorschlag

10-12°C im großen Burgunderglas

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

