

RÉSERVE

Riesling

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

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

