

Réserve Riesling

Trocken 2015

Der Riesling Réserve wird aus Trauben gekeltert, die aus der VDP-klassifizierten Grossen Lage Fellbacher Lämmle stammen. Unseren „Réserve“ Weinen geben wir besonders viel Zeit in Halbstückfässern, 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. 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, burgunderähnlichem Körper, ausgefüllt durch eine dichte Säure- und Tanninstruktur. Die feinen Hefenoten und der zarte Schmelz begleiten elegant. Grosse Länge!

Empfehlung
Speisen mit Fisch und Meeresfrüchten, aromatischen, schweren und fruchtigen Saucen, hellem Fleisch, Wild

Boden
Gipskeuper

Ertrag
30 l/ar

Vinifikation
Maischestandzeit, Spontangärung und 24 Monate Ausbau in gebrauchten Halbstückfässern auf der Vollhefe

Alkohol
13,0 % vol.

Restzucker
3,2 g/l

Säure
7,2 g/l

Abfüllungss
Februar 2018

optimale Trinkreife
2018 - 2030

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