

# Réserve Riesling

Trocken  
2015

Der Riesling Réserve wird aus Trauben gekeltert, die aus der VDP-klassifizierten Grossen Lage Fellbacher Lämmeler 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

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

Abfüllung  
Februar 2018

optimale Trinkreife  
2018 - 2030

## 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

## Serviervorschlag

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 

  
19 10  
VDP. PRÄDIKATSWINGUT

