

Réserve Sauvignon blanc

Trocken
2019

Aus VDP.Ersten Lagen. Unseren „Réserve“ Weinen geben wir besonders viel Zeit in Halbstückfässern, um natürliche Stabilität zu erreichen und das volle Potenzial auszuschöpfen. Sie werden nur in den besten Jahren abgefüllt.

Rebsorte
Sauvignon blanc

Boden
Kieselsandstein

Bewirtschaftung
zertifiziert ökologisch

Ertrag
40 l/ar

Vinifikation
Spontangärung nach kurzer Maischestandzeit, vergoren und ausgebaut in einem neuen Halbstückfass, 12 Monate auf der Vollhefe. Vegan.

Alkohol
13,0 % vol.

Restzucker
2,1 g/l

Säure
7,5 g/l

Abfüllung
November 2020

optimale Trinkreife
2021 - 2031

Beschreibung

Im Glas präsentiert sich der Sauvignon blanc Réserve in brillierender goldgelber Farbe.

Erst reduktiv, dann duftet nach frischem Brot, Macadamia-Nuss, Nadelholz und exotischen Früchten. Man kann auch edles Wildleder und feuchten Waldboden finden.

Geschmacklich ist er druckvoll, frisch und kräutig, mit lebendiger Säure, salziger Mineralität und feiner Tanninstruktur. Sehr tiefgründiger, vielschichtiger Wein, der erst mit viel Luft richtig Spaß macht.

Empfehlung

Klassisches Rindertatar, Gegrillte Meerestiere, Hummer, Garnelen, Muscheln, Pulpo, Waldpilzragout mit Polenta

Serviervorschlag

8 - 10 °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

