

# 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

**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 kräutrig, 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

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

Abfüllungss  
November 2020

optimale Trinkreife  
2021 - 2031

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

