

RÉSERVE

Sauvignon blanc

Trocken
2022

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.

Dieser Jahrgang stammt aus dem Ur-Wiflinger, unserer ältesten Sauvignon blanc-Parzelle im Fellbacher Goldberg vom Kieselsandstein.

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

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

Boden
Kieselsandstein

Bewirtschaftung
zertifiziert ökologisch

Ertrag
40 hl/ha

Vinifikation
Spontangärung nach kurzer Maischestandzeit, vergoren und ausgebaut in einem neuen 500-Liter-Tonneau, 10 Monate auf der Vollhefe.

Alkohol
14,0 % vol.

Restzucker
1,2 g/l

Säure
7,3 g/l

Abfüllungss
Juli 2023

optimale Trinkreife
2024 - 2034

Serviovorschlag
Karaffieren, 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 


VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

