

Schnait Riesling

Trocken
2018

Die VDP.ORTSWEINE sind Botschafter ihrer Gemeinde. Sie entstammen hochwertigen, charaktervollen und traditionellen Weinbergen innerhalb einer Ortsgemarkung. Beschränkte Erträge und regionale Rebsorten, sowie eine angemessene Mindestreife bevor sie auf den Markt kommen, sind Grundvoraussetzung. Schnait ist, seitdem es Weinbau im Remstal gibt, für seine Weißweine bekannt. Früher für Silvaner und heute vor allem für Riesling.

Rebsorte
Riesling

Boden
Sandstein, Bunter Mergel

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
50 l/ar

Vinifikation
Spontangärung und Ausbau im Edeltahl, 10 Monate auf der Feinhefe, vegan

Alkohol
12,5 % vol.

Restzucker
5,2 g/l

Säure
6,9 g/l

Abfüllung
August 2019

optimale Trinkreife
2019 - 2024

Serviervorschlag
8-9°C im Weißweinglas

Beschreibung

Brillante tiefgelbe Farbe.
Feines und delikates Bouquet aus Mandarine, gelber Apfel, Maracuja, roter Johannisbeere, Nektarinen und Ananas, begleitet von würzigen Noten, wie frisch getrocknetem Heu, Hefe, Holunderblüte, Litschischale.
Die lebendige reife Säure, dichte würzige Struktur und ein vollmundiger, saftiger Geschmack sorgen für puren Trinkspaß am Gaumen. Druckvoll mit langanhaltender Frische.

Empfehlung

Aperitif, Alltagswein, zu Sushi, leichter asiatischer Küche, Spargel, Fisch und Meeresfrüchten, Tatar

