

Silvaner O

Orangewein

Trocken
2018

Dieser Orangewein entstammt hochwertigen, traditionellen Weinbergen innerhalb der Ortsgemarkung Schnait im Remstal. Aufgrund der über 40 Jahre alten Rebstöcke gibt es kleine Erträge und eine lockere Traubenstruktur. Deshalb maischen wir die weißen Silvaner-Trauben, wie bei unseren Rotweinen, über 56 Tage ein. Nach 12 Monaten Reife in alten Holzfässern wurde er ohne Schwefelzugabe und Filtration abgefüllt.

Rebsorte
Silvaner

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 l/ar

Vinifikation
Spontangärung auf der Maische, Ausbau in alten 300-Liter-Holzfässern. Unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt, vegan.

Alkohol
12,5 % vol.

Restzucker
1,1 g/l

Säure
4,7 g/l

Abfüllung
August 2019

optimale Trinkreife
2019 - 2029

Beschreibung

Strahlendes Orange.
Primär zeigen sich feine würzige Muskatnoten, vegetabile Nuancen wie Herbstlaub, Limettenblättern, Brennnessel und Kerbel, bis zu dezentem Holunderblüten-Duft. Die Fruchtnoten äußern sich subtil durch Saft und Schale von Zitrone, Grapefruit und Pfirsich. Die griffig-würzigen Tannine werden begleitet von der animierenden Säure. Viel Frische und Länge bringt die steinige Mineralität, trotz moderater Säure. Tolle Länge!

Empfehlung

Außergewöhnlicher Wein, passt zu Sushi/Sashimi, Pilzen, Gemüse, Flussfischen, Meeresfrüchten, Geflügel, Wild, Kalbfleisch

Serviervorschlag

8-10°C im Burgunder- oder Weissweinglas

SCHNAITMANN

WEINGUT SCHNAITMANN
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

