

Steinwiege® Grauburgunder

Trocken
2020

Steinwiege ist der geschützte Name für unsere reinsortigen Gutsweine aus VDP-klassifizierten Lagen. Unsere Ansprüche an diese Linie sind sehr hoch. Niedrige Erträge, absolut gesunde Trauben und das Herausarbeiten des jeweiligen Rebsorten-Charakters sind für uns selbstverständlich und sorgen für eine ausdrucksstarke hochwertige Basis-Qualität.

Rebsorte
Grauburgunder

Boden
Gipskeuper

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
50 hl/ha

Vinifikation
Spontangärung und Ausbau in gebrauchten Halbstückfässern.
Vegan.

Alkohol
11,5 % vol.

Restzucker
4,3 g/l

Säure
5,8 g/l

Abfüllung
April 2021

optimale Trinkreife
2021 - 2026

Beschreibung

Der Grauburgunder erstrahlt goldgelb im Glas. Er duftet nach reifem Obst: rote Äpfel und Birnen, Pfirsich, Maracuja, Zitrone, Grapefruit und rote Johannisbeere. Untermalt mit Noten von Mandeln, Heublumen, Anis, Limettenschale und sautiertem Fenchel. Die knackige Säure und der moderate Alkoholgehalt ergeben im Zusammenspiel mit dem feinen Schmelz und der griffigen Struktur ein geradliniges Geschmacksbild, mit viel Frische und Kraft. Die nussige Struktur setzt Akzente.

Empfehlung

Alltags- und Sommerwein, zu Spargel, Pilzen, gedünstetem Knollen- und Wurzelgemüse, Fisch, hellem Fleisch, Geflügel

Serviervorschlag

8-10°C im Burgunder- oder Weissweinglas

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

