

Steinwiege Grauburgunder

Trocken 2023

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

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, gedünstem Knollen- und Wurzelgemüse, Fisch, hellem Fleisch, Geflügel

Boden
Gipskeuper

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
60 hl/ha

Vinifikation
Spontangärung und Ausbau in gebrauchten Halbstückfässern und Edelstahl. Vegan.

Alkohol
13,0 % vol.

Restzucker
2,7 g/l

Säure
6,2 g/l

Abfüllungss
Februar 2024

optimale Trinkreife
2024 - 2028

Serviervorschlag
8 - 10 °C im Burgunder- oder Weissweinglas

SCHNITMANN

WEINGUT SCHNITMANN
Untertürkheimer Straße 4
D-70734 Fellbach
T 0711/57 46 16
F 0711/57 80 803
info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft 


VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

