

Steinwiege Lemberger

Trocken
2018

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
Lemberger

Beschreibung
Im Glas präsentiert sich dieser Wein in glänzendem, dunklem Rubinrot, welches sich zart zum Rand hin aufhellt. Noten von wilden Kräutern, Eukalyptus, Thymian, Zimt und Wachholderholz, werden durch Aromen von Cassis, Brombeere und Sauerkirsche, sowie eingekochten Zwetschgen abgerundet. Am Gaumen präsentiert er sich saftig, kraftvoll und zugleich elegant mit anregender Säure und reifen dichtmaschigen Tanninen, eingebettet in einem charmanten Fruchtkörper.

Empfehlung
Alltagswein, zu Eintöpfen, kurzgebratenem Fleisch, Braten, Wildgeflügel, Innereien, geräucherten und luftgetrockneten Schinken, gebratenem Gemüse

Boden
Gipskeuper

Ertrag
40 hl/ha

Vinifikation
Spontane Maischegärung mit 100% ganzen Trauben. Ausbau für 15 Monate in alten Holzfässern. Ungeschwefelt und unfiltriert abgefüllt, vegan.

Alkohol
13,0 % vol.

Restzucker
2,5 g/l

Säure
5,6 g/l

Abfüllungss
März 2020

optimale Trinkreife
2020 - 2026

Serviervorschlag
16-18 °C im Bordeauxglas

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