

Steinwiege Lemberger

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
Lemberger

Beschreibung

Im Glas präsentiert sich dieser Wein in glänzendem, dunklem Rubinrot. Steinpilze, wilde Kräuter, Eukalyptus, schwarzer Tee, Unterholz, Wachholder, Thymian, Cassis, Brombeere Sauerkirsche, eingekochte Zwetschgen. 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
50 hl/ha

Vinifikation

Spontane Maischegärung mit 100% ganzen Trauben. Ausbau für 24 Monate in alten großen Holzfässern. Unfiltriert abgefüllt, vegan.

Alkohol
12,5 % vol.

Restzucker
1,4 g/l

Säure
5,5 g/l

Abfüllungss
November 2022

optimale Trinkreife
2023 - 2030

Serviovorschlag
16 - 18 °C im Bordeaux- oder Burgunderglas

SCHNITMANN

WEINGUT SCHNITMANN
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

