

# Steinwiege Pinot Noir

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  
Pinot Noir

**Beschreibung**  
Brillantes strahlendes Kirschrot. Die Aromatik offenbart sich in Form von Sauerkirsche, Schattenmorelle, Heidelbeere und Cassis. Veilchen, frische Steinpilze, Unterholz, sowie Lorbeer- und Wacholdernoten verfeinern das Bouquet. Am Gaumen präsentiert er sich mit animierender Säure und seidigen Tanninen, abgerundet mit vollem Fruchtkörper, rassiger Pinot-Würze und schöner Länge.

**Empfehlung**  
Alltags- und Sommerwein, zu Eintopfgerichten, Risotto, Pasteten, Kalb-, Schweine- und Wildfleisch, Geflügel, Pilzen, Flussfischen, Wurzelgemüse

**Boden**  
kalkhaltiger Gipskeuper

**Bewirtschaftung**  
zertifiziert biologisch

**Ertrag**  
40 l/ar

**Vinifikation**  
Spontane Maischegärung über drei Wochen, teilweise mit ganzen Trauben, Ausbau über 18 Monate in alten 300-Liter-Holzfässern. Unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt, vegan.

**Alkohol**  
12,5 % vol.

**Restzucker**  
2,2 g/l

**Säure**  
5,4 g/l

**Abfüllungss**  
September 2020

**optimale Trinkreife**  
2020 - 2025

**Serviervorschlag**  
16°C im 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

