

Steinwiege®

Pinot Noir

Trocken 2017

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

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

Abfüllung
September 2020

optimale Trinkreife
2020 - 2025

Beschreibung

Brillantes strahlendes Kirschrot. Die Aromatik offenbart sich in Form von Sauerkirsche, Schattenmorelle, Heidelbeere und Cassis. Veilchen, frische Steinpilze, Unterholz, sowie Lorbeer- und Wachholdernoten 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

Serviervorschlag

16°C im Burgunderglas

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

