

Steinwiege®

Riesling S

Feinherb
2018

Steinwiege® ist ein geschützter 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
Riesling

Boden
Mergel, Gipskeuper

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
60 l/ar

Vinifikation
Spontangärung und Ausbau im
Edelstahl, vegan

Alkohol
12,0 % vol.

Restzucker
14,9 g/l

Säure
6,7 g/l

Abfüllung
März 2020

optimale Trinkreife
2020 - 2024

Beschreibung

Im Glas zeigt sich der Wein in hellgelb mit goldenen Reflexen.

Er duftet nach Orangenblüte und -schale, Heu und Hefe. Klare Fruchtnoten von Äpfeln, reifen gelb- und rotbackigen Birnen, Pampelmusen und Nektarinen ergänzen das Aromenbild.

Die saftige Fruchtigkeit und geschmeidige Struktur sorgen zusammen mit der dezenten Restsüße für eine tolle Balance und laden reizvoll zum nächsten Schluck ein.

Empfehlung

Alltags- und Sommerwein, zur Brotzeit, zu leichter Küche, geräucherten und luftgetrockneten Fleisch- und Fischspezialitäten, Gerichten mit rohem Fleisch oder Fisch, Flussfischen, Meeresfrüchten, Rohkostsalaten

Serviervorschlag

8°C im Weißweinglas

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



19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

