Steinwiege Sauvignon Blanc

Trocken 2023

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
Sauvignon Blanc

Beschreibung
Klares brillierendes Gelb mit grünen Reflexen. Vegetabile Aromen von frisch geschnittenem Gras, einer Blumenwiese im Frühling, Brennnessel und Gartenkräutern, werden mit feiner Frucht von gelben Äpfeln und Birnen, Mispeln, Pfirsichen und reifen Zitronen abgerundet. Frische saftige Säure mit ausgewogenem Fruchtkörper, sowie feinwürziger kerniger Struktur und dezentem Schmelz. Schöner Trinkfluss.

Empfehlung
Alltags- und Sommerwein, zu Ziegenkäse, Spargel, Rohkostsalat, Meeresfischen und -früchten, Flussfischen, weißem Fleisch

Boden
Bunter Mergel

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 hl/ha

Vinifikation
Spontangärung und Ausbau in neuen und alten Halbstückfässern, sowie im Edelstahl. Vegan.

Alkohol
12,0 % vol.

Restzucker
2,0 g/l

Säure
6,5 g/l

Abfüllungsss
Februar 2024

optimale Trinkreife
2024 - 2028

Serviervorschlag
8 – 10 °C im Burgunder- oder Weissweinglas

SCHNAITMANN

WEINGUT SCHNAITMANN
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