

Steinwiege®

Sauvignon Blanc

Trocken
2019

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

Boden
Kieselsandstein, bunter Mergel

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 hl/ha

Vinifikation
Spontangärung und Ausbau in alten Halbstückfässern und Edelstahl

Alkohol
13,0 % vol.

Restzucker
2,3 g/l

Säure
6,7 g/l

Abfüllung
März 2020

optimale Trinkreife
2020 - 2025

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, Rohkostsalat, Spargel, Meeresfischen und -früchten, Flussfischen

Serviervorschlag

8-9°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



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

