

Steinwiege®

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN
2024

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.

REBSORTEN

Sauvignon Blanc

BESCHREIBUNG

Klares brillierendes Gelb mit grünen Reflexen.

Vegetabile Aromen von frisch geschnittenem Gras, einer Blumenwiese im Frühling, Brennnessel, Buchs und Gartenkräutern, werden mit feiner Frucht von gelben Äpfeln und Birnen, Stachelbeeren, 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

DE-ÖKO-022

Deutschland
Landwirtschaft



ERTRAG

40 hl/ha

VINIFIKATION

Spontangärung und Ausbau in neuen Halbstückfässern und Edelstahl. Vegan.

ALKOHOL

13,0 % vol.

RESTZUCKER

0,3 g/l

SÄURE

6,7 g/l

ABFÜLLUNG

Mai 2025

OPTIMALE TRINKREIFE

2025 - 2028

SERVIERVORSCHLAG

8 – 10 °C im Burgunder- oder 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



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

