

Steinwiege®

## RIESLING

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

Riesling

### BESCHREIBUNG

Im Glas zeigt sich der Wein in strahlendem Gelb mit grünen Reflexen.

Er duftet erst nach Feuerstein, dann Holunderblüte, Heu und Kamille. Klare Fruchtnoten von Granny Smith Apfel, reifer Birne und Aprikose ergänzen das Aromenbild.

Am Gaumen hat er einen geradlinigen Charakter durch die vibrierende Säure und den niedrigen Alkohol. Die saftige Fruchtigkeit sorgt für eine tolle Balance und lädt reizvoll zum nächsten Schluck ein.

### EMPFEHLUNG

zu leichter Küche, geräucher-ten und luftgetrockneten Fleisch- und Fischspezialitäten, Gerichten mit rohem Fleisch oder Fisch, Flussfischen, Meeresfrüchten, Rohkostsalaten

### BODEN

Mergel, Gipskeuper

### BEWIRTSCHAFTUNG

DE-ÖKO-022  
Deutschland  
Landwirtschaft



### ERTRAG

50 hl/ha

### VINIFIKATION

Spontangärung und Ausbau im alten Halbstückfass und Edelstahl, vegan.

### ALKOHOL

12,0 % vol.

### RESTZUCKER

2,9 g/l

### SÄURE

7,0 g/l

### ABFÜLLUNG

März 2025

### OPTIMALE TRINKREIFE

2025 - 2029

### SERVIERVORSCHLAG

8 – 10 °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



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

