

*Steinwiege*<sup>®</sup>

## PINOT NOIR

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.

**REBSORTEN**  
Pinot Noir

**BESCHREIBUNG**  
Brillantes strahlendes Kirschrot.

Erst würzige Feuersteinnoten. Dann offenbart sich die Aromatik in Form von Sauerkirsche und Cassis in Kombination mit einer Mélange aus Erde, Laub, Pilzen und Gewürze.

Die lebhaft Säure und die feinen Tannine am Gaumen verleiht dem Pinot Frische und Eleganz.

**EMPFEHLUNG**  
Alltags- und Sommerwein, zu Eintopfgerichten, Risotto, Pasteten, Kalb-, Schweine- und Wildfleisch, Geflügel, Pilzen, Flussfischen, Wurzelgemüse

**BODEN**  
kalkhaltiger Gipskeuper

**BEWIRTSCHAFTUNG**  
DE-ÖKO-022  
Deutschland  
Landwirtschaft



**ERTRAG**  
35 hl/ha

**VINIFIKATION**  
Spontane Maischegärung über drei Wochen, teilweise mit ganzen Trauben, Ausbau über 12 Monate in alten 300-Liter-Holzfässern. Unfiltriert abgefüllt, vegan.

**ALKOHOL**  
12,5 % vol.

**RESTZUCKER**  
0,0 g/l

**SÄURE**  
5,3 g/l

**ABFÜLLUNG**  
Februar 2025

**OPTIMALE TRINKREIFE**  
2025 - 2030

**SERVIERVORSCHLAG**  
16°C im Burgunderglas

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

