

BERGMANDEL®

CHARDONNAY

2023

BERGMANDEL ist ein geschützter Name für die wertvollen Weissweine unseres Guts. Die Trauben ernten wir in VDP-klassifizierten Ersten und Großen Lagen. Der Begriff leitet sich von den Mandelbäumen ab, die viele unserer besten Lagen und Parzellen schmücken. Die Chardonnay-Reben stehen in einer unserer ältesten, wertvollsten Gipskeuper-Lagen Schnaiter Burghalde VDP.Grosse Lage, in einem Seitental des Remstals.

REBSORTEN

Chardonnay

BESCHREIBUNG

Leuchtende, tiefgelbe Reflexe im Glas.

Heu, Holunderblüten, Minze, Eisenkraut, feine helle Gewürznoten. Kühl und steinig. Frische Obstnoten von gelben Äpfeln und Birnen, Pfirsich, reife Zitrone sowie junge Maracuja und Ananas.

Elegant, saftig, salzige Mineralität, mundwässernde Säure. Der feine Schmelz und die perfekt balancierte Holz- und Gerbstoffstruktur verleihen dem Wein Lebendigkeit und Länge.

EMPFEHLUNG

zu Tatar, weißem Spargel, Rohkostsalaten, Pilzen, Fisch, Krustentieren, weißem Fleisch, Geflügel, Risotto

EMPFEHLUNG

zu Tatar, Fisch, Krustentieren, weißem Fleisch, Geflügel, Risotto, Pilzen

BEWIRTSCHAFTUNG

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



BODEN

Gipskeuper

ERTRAG

40 hl/ha

VINIFIKATION

Spontangärung und 12 Monate Hefelager in neuen und zweitbelegten 500-Liter-Tonneaux, vegan.

ALKOHOL

13,0 % vol.

RESTZUCKER

0,0 g/l

SÄURE

6,4 g/l

ABFÜLLUNG

September 2024

OPTIMALE TRINKREIFE

2024 - 2030

SERVIERVORSCHLAG

10 - 12°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

