

BERGMANDEL®

GRAU.WEISS

2022

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. Der Name „Grau.Weiss“ entstand als Arbeitstitel für den ersten Ertrag unserer damals neu gepflanzten weißen Burgundersorten, der zusammen gerade ein Barrique-Fass ergab.

REBSORTEN

Chardonnay 50 %,
Weissburgunder 40 %,
Grauburgunder 10 %

BESCHREIBUNG

Leuchtende, goldgelbe
Reflexe im Glas.

Heu, Holunderblüten, Minze,
Eisenkraut, Waldblütenhonig,
Orangenschale, feine helle
Gewürznoten. Kühl und
steinig. Frische Obstnoten von
gelben Äpfeln und Birnen,
Pfirsich, Aprikose, Limette
sowie junge Maracuja und
Ananas.

Eleganter druckvoller Burgun-
der! Die mundwässernde
Säure und salzige Mineralität
geben dem „Grau.Weiss“
einen langen Nachhall. Der
feine Schmelz und die
packende Holz- und
Gerbstoffstruktur verleihen
einen tiefgründigen Körper.

EMPFEHLUNG

zu Tatar, Thunfisch, Krusten-
tieren, kräftigen Fisch-
gerichten, weißem Fleisch,
Geflügel, Risotto, Pilzen

BEWIRTSCHAFTUNG

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



BODEN

Gipskeuper, Sandstein-
verwitterung

ERTRAG

40 hl/ha

VINIFIKATION

Spontangärung und Ausbau
über 10 Monate in neuen und
alten 600-Liter-Halbstück-
fässern. Vegan.

ALKOHOL

13,0 % vol.

RESTZUCKER

2,4 g/l

SÄURE

6,8 g/l

ABFÜLLUNG

Juli 2023

OPTIMALE TRINKREIFE

2023 - 2028

SERVIERVORSCHLAG

10 - 12°C im Burgunderglas

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

