

# BERGMANDEL®

## RIESLING

TROCKEN  
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.

### REBSORTEN

Riesling

**BESCHREIBUNG**  
Hellgelb mit goldenen Reflexen im Glas.

In der Nase zeigt sich ein vielschichtiges Aromenspektrum. Zunächst reduktiv, dann nasser Stein, Salzzitrone, weißer Tee, Himbeerblätter, reife Zitrone, grüne Ananas, Grapefruit, rotbackige Äpfel und Birnen, knackiger Pfirsich.

Die Kombination aus knackiger Säure und salziger Mineralität holt einen direkt ab. Würzige Struktur, schöne Länge, mundwässernd, animiert zum nächsten Schluck!

**EMPFEHLUNG**  
Festtagswein, zu Tatar, gebratenen Meeresfrüchten, edlen Fluss- und Meeresfischen, Austern, weißem Fleisch, paniertem Schnitzel, Kartoffelquiche, Wildgeflügel

**BODEN**  
Gipskeuper, Bunter Mergel, Schilfsandstein

**ERTRAG**  
40 hl/ha

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



**VINIFIKATION**  
Lange Ganztraubenpressung, Spontangärung und Ausbau über 12 Monate in alten 600-Liter-Halbstückfässern und Edelstahl. Unfiltriert abgefüllt, vegan.

**ALKOHOL**  
12,5 % vol.

**RESTZUCKER**  
0,0 g/l

**SÄURE**  
6,5 g/l

**ABFÜLLUNG**  
November 2024

**OPTIMALE TRINKREIFE**  
2024 - 2034

**SERVIERVORSCHLAG**  
10 - 12°C im Riesling, Bordeaux- oder 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

