

«RÉSERVE»

BLANC DE NOIR

BRUT NATURE
2017

84 Monate Hefelager auf der Flasche.

Unsere „Réserve“ Weine geben wir besonders viel Zeit, um eine natürliche Stabilität zu erreichen und das volle Potenzial auszuschöpfen. Sie werden nur in den besten Jahren abgefüllt.

REBSORTEN

Pinot Meunier

BESCHREIBUNG

Der Wein brilliert hellgelb mit goldenen Reflexen im Glas. Fein aufsteigende Perlen mit zartem Schaumkranz.

Fleur de Sel, Austernschale, reife Zitrone, Dill, Sanddorn, Brioche, Macadamianuss, Hefenoten.

Pure Eleganz, salzig-mineralische Frische, druckvoll, geradlinige reife Säure, sehr wenig und feinperlig, dichtmaschige und griffige Struktur. Große Länge!

EMPFEHLUNG

Aperitif, zu besonderen Anlässen, salzigem Blätter- und Hefeteiggebäck, Fisch- und Meeresfrüchte, Muscheln (Austern), Kaviar

BODEN

Gipskeuper

ERTRAG

40 hl/ha

VINIFIKATION

Die blauschaligen Trauben werden so schonend gepresst, dass kaum Farbe und Gerbstoff extrahiert werden, um größtmögliche Feinheit und Frische zu erhalten. Traditionelle Flaschengärung, mit 84 Monate Hefelager.

ALKOHOL

12,0 % vol.

RESTZUCKER

0,0 g/l

SÄURE

6,7 g/l

DEGORGiert

November 2025

OPTIMALE TRINKREIFE

2026 - 2036

SERVIERVORSCHLAG

8 °C im großen Weißwein- oder Champagnerglas

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



VDP. PRÄDIKATWEINGUT

