

Steinwiege[®]

GRAUBURGUNDER

TROCKEN
2024

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

Grauburgunder

BESCHREIBUNG

Der Grauburgunder erstrahlt goldgelb im Glas.

Er duftet nach reifem Obst: rote Äpfel und Birnen, Pfirsich, Maracuja, Zitrone, Grapefruit und rote Johannisbeere. Untermalt mit Noten von Mandeln, Heublumen, Anis, Limettenschale und sautiertem Fenchel.

Die knackige Säure ergibt im Zusammenspiel mit dem feinen Schmelz und der griffigen Struktur ein geradliniges Geschmacksbild, mit viel Frische und Kraft. Die nussige Struktur setzt Akzente.

EMPFEHLUNG

Alltags- und Sommerwein, zu Spargel, Pilzen, gedünstem Knollen- und Wurzelgemüse, Fisch, hellem Fleisch, Geflügel

BODEN

Gipskeuper

BEWIRTSCHAFTUNG

DE-ÖKO-022

Deutschland
Landwirtschaft



ERTRAG

50 hl/ha

VINIFIKATION

Spontangärung und Ausbau in gebrauchten Halbstückfässern und Edelstahl. Vegan.

ALKOHOL

12,5 % vol.

RESTZUCKER

1,0 g/l

SÄURE

6,2 g/l

ABFÜLLUNG

März 2025

OPTIMALE TRINKREIFE

2025 - 2029

SERVIERVORSCHLAG

8 – 10 °C im Burgunder- oder Weissweinglas

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. PRÄDIKATSWEINGUT

