LÄMMLER RIESLING GG

TROCKEN 2022

VDP.GOSSE LAGE® zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Hier reifen die besten Weine mit expressivem Lagencharakter und besonderem Reifepotenzial. Der trockene Wein aus VDP.GROSSER LAGE® wird als VDP.GROSSES GEWÄCHS® bezeichnet.

REBSORTEN

Riesling

BESCHREIBUNG

Tiefes brillantes Goldgelb.

Eine überwältigende Aromenvielfalt zeigt sich im Glas.
Feuerstein, Liebstöckel,
Holunderblüte, Waldmeister,
Haselnuss und Salzkaramell,
sowie feine Gewürze wie
Thymian und Nelke, mit Noten
von Amalfi-Zitrone, Aprikose,
Ananas und Pfirsich.

Intensiver Wein mit druckvoller Spannung. Die saftige reife Säure holt einen am Gaumen direkt ab und führt elegant über den dichtmaschigen Mittelteil aus geschliffener Tanninstruktur und charmantem Schmelz. Rassiger Lämmler mit großer Länge!

EMPFEHLUNG

Festtagswein, zu kräftigen Fischgerichten, Hummer, hellem Fleisch, Wild, Butter und Sahnesaucen, Pilze



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



LAGE

Fellbacher Lämmler

BODEN

Gipskeuper

BEWIRTSCHAFTUNG

DE-ÖKO-022 Deutschland Landwirtschaft



ERTRAG

40 hl/ha

VINIFIKATION

Lange Ganztraubenpressung, Spontangärung und Ausbau in alten Halbstückfässern, 18 Monate auf der Feinhefe.

ALKOHOL

13,0 % vol.

RESTZUCKER

1,6 g/l

SÄURE

7,1 g/l

ABFÜLLUNG

Juli 2024

OPTIMALE TRINKREIFE

2024 - 2034

SERVIERVORSCHLAG

Dekantieren 10 – 12 °C im Burgunderglas

