

stein wiege

RIESLING

TROCKEN
2025

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

Riesling

BESCHREIBUNG

Im Glas zeigt sich der Wein im zarten Goldgelb mit grünen Reflexen.

Er duftet erst nach Lindenblüte, dann Zitronenschale, Heu und Kamille. Klare Fruchtnoten von Granny Smith Apfel, reifer Birne und Aprikose ergänzen das Aromenbild.

Am Gaumen hat er einen geradlinigen Charakter durch die vibrierende Säure und den niedrigen Alkohol. Gelbe Steinfrucht und eine griffige mineralische Struktur sorgen für eine tolle Balance und laden reizvoll zum nächsten Schluck ein.

EMPFEHLUNG

zu leichter Küche, geräucher-
ten und luftgetrockneten
Fleisch- und Fischspezialitäten,
Gerichten mit rohem Fleisch
oder Fisch, Flussfischen,
Meeresfrüchten, Rohkost-
salaten

BODEN

Mergel, Gipskeuper

BEWIRTSCHAFTUNG

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



ERTRAG

50 hl/ha

VINIFIKATION

Spontangärung und Ausbau
im alten Halbstückfass und
Edelstahl, vegan.

ALKOHOL

12,0 % vol.

RESTZUCKER

1,0 g/l

SÄURE

7,5 g/l

ABFÜLLUNG

Februar 2026

OPTIMALE TRINKREIFE

2026 - 2031

SERVIERVORSCHLAG

8 - 10 °C im Weißweinglas

SCHNITMANN

WEINGUT SCHNITMANN
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

