

«RÉSERVE»

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN
2022

Aus VDP.ERSTEN LAGEN.
Unseren „Réserve“ Weinen geben wir besonders viel Zeit in Halbstückfässern, um natürliche Stabilität zu erreichen und das volle Potenzial auszuschöpfen. Sie werden nur in den besten Jahren abgefüllt. Dieser Jahrgang stammt aus dem Ur-Wiflinger, unserer ältesten Sauvignon blanc-Parzelle im Fellbacher Goldberg vom Kieselsandstein.

REBSORTEN

Sauvignon Blanc

BESCHREIBUNG

Im Glas präsentiert sich der Sauvignon blanc Réserve in brillierender goldgelber Farbe.

Erst reduktiv, dann duftet nach frischem Brot, Macadamia-Nuss, Nadelholz und exotischen Früchten. Man kann auch edles Wildleder und feuchten Waldboden finden.

Geschmacklich ist er druckvoll, frisch und kräutrig, mit lebendiger Säure, salziger Mineralität und feiner Tanninstruktur. Sehr tiefgründiger, vielschichtiger Wein, der erst mit viel Luft richtig Spaß macht.

EMPFEHLUNG

Klassisches Rindertartar, Gegrillte Meerestiere, Hummer, Garnelen, Muscheln, Pulpo, Waldpilzragout mit Polenta

BODEN

Kieselsandstein

BEWIRTSCHAFTUNG

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



ERTRAG

40 hl/ha

VINIFIKATION

Spontangärung nach kurzer Maischestandzeit, vergoren und ausgebaut in einem neuen 500-Liter-Tonneau, 10 Monate auf der Vollhefe.

ALKOHOL

14,0 % vol.

RESTZUCKER

1,2 g/l

SÄURE

7,3 g/l

ABFÜLLUNG

Juli 2023

OPTIMALE TRINKREIFE

2024 - 2034

SERVIERVORSCHLAG

10 – 12 °C im großen 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



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

