Steinwiege®

PINOT NOIR

TROCKEN 2021

Steinwiege ist der geschützte Name für unsere reinsortigen Gutsweine aus VDPklassifizierten 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

Pinot Noir

BESCHREIBUNG

Brillantes strahlendes Kirschrot.

Die Aromatik offenbart sich in Form von Sauerkirsche, Schattenmorelle, Heidelbeere und Cassis. Veilchen, frische Steinpilze, Unterholz, sowie Lorbeer- und Wacholdernoten verfeinern das Bouquet.

Am Gaumen präsentiert er sich mit animierender Säure und seidigen Tanninen, abgerundet mit vollem Frucht-körper, rassiger Pinot-Würze und schöner Länge.

EMPFEHLUNG

Alltags- und Sommerwein, zu Eintopfgerichten, Risotto, Pasteten, Kalb-, Schweineund Wildfleisch, Geflügel, Pilzen, Flussfischen, Wurzelgemüse



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



BODEN

kalkhaltiger Gipskeuper

BEWIRTSCHAFTUNG

DE-ÖKO-022 Deutschland Landwirtschaft



ERTRAG

35 hl/ha

VINIFIKATION

Spontane Maischegärung über drei Wochen, teilweise mit ganzen Trauben, Ausbau über 12 Monate in alten 300-Liter-Holzfässern. Unfiltriert abgefüllt, vegan.

ALKOHOL

12,5 % vol.

RESTZUCKER

1,8 g/l

SÄURE

5,7 g/l

ABFÜLLUNG

Dezember 2022

OPTIMALE TRINKREIFE

2023 - 2028

SERVIERVORSCHLAG

16°C im Burgunderglas

