

2021 Bergmandel Riesling

WEINGUT SCHNAITMANN - WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND



Das Remstal östlich von Stuttgart mausert sich zu einem der Hotspots in Deutschland für kernige, mineralische Rieslinge. Rainer Schnaitmann gehört zu den qualitativen Spitzenreitern in dieser traditionell genossenschaftlich geprägten Region. Der geschützte Name Bergmandel bezeichnet die Weissweine von Ersten und Großen Lagen und nimmt Bezug auf die Mandelbäume, die in den besten Parzellen des Weingutes stehen. Ganztraubenpressung, Spontangärung und anschließender Ausbau für 12 Monate im 600 Liter Halbstückfass. Dadurch erhält er den für die Weißweine von Rainer so typischen Grip am Gaumen, mit schmeck- und riechbare Komplexität. Zu Anfang reduktive Noten in der Nase, dann nasser Stein, Salzzitrone, weißer Tee, Himbeerblätter, reife Zitrone, Grapefruit, Apfel, Birne und Pfirsich. Die Kombination aus knackiger Säure und salziger Mineralität holt einen schneller ab als jedes Taxi. Einmal auf der Zunge, geht die salzige Mineralität direkt ins Kleinhirn, so strahlend und köstlich, getragen von markanter, frischer Säure. Diesem Stoff gibt man sich gerne hin. Vorsicht, Schluckwiderstand setzt sofort aus!

Rebsorte Riesling	Region Württemberg	Restzucker 1,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 10-12°	Internationale Bewertungen
Klima Ausgewogen kontinental	Appellation Schwäbischer Landwein	Säure 7,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Bunter Mergel, Gipskeuper, Schilfsandstein	Anbau Bio, DE-ÖKO-022	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Universalglas, Weissweinglas	Abgefüllt durch Weingut Schnaitmann, 70734 Fellbach
Höhe über N.N. 290 - 320 Meter	Ausbau 12 Monate in 600L Halbstückfässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Schraubverschluss	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Erst über Umwege fand Rainer Schnaitmann den Pfad in die 15 Generationen zurückreichende Fellbacher Familientradition. Zunächst studierte er Architektur, dann folgten Stationen in Neuseeland und Südtirol. Im Jahr 1997 begann seine Reise in einer Scheune mit 3 Hektar. In 25 Jahren sind daraus 27 Hektar rund um das Remstal geworden. 2015 erfolgte die Biozertifizierung und seitdem erleben die Weine einen großen qualitativen Aufschwung. Ihm gelingt, woran andere scheitern: Er schaut über den Tellerrand hinaus und bleibt dennoch seiner Herkunft treu. Seine naturbelassenen Trollinger zeigen, was fernab der Uniformität möglich ist. Die Grau- und Spätburgunder gehören zur deutschen Spitze, sein Lemberger ist es.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.