

2021 Bergmandel Grauburgunder

WEINGUT SCHNAITMANN - WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND



Ein brillanter Grauburgunder mit einem angenehm-irritierten Feuersteinaroma, etwas Limette oder Zitrus, grüner Apfel, Steinobst und einem kargen, steinigen Aroma. Das hat was von Burgund, ist am Ende aber ein supereleganter Grauburgunder mit ultrafeiner Säure und feinstem Schmelz. Ein vielseitiger Zehnkämpfer mit definierten Muskeln, um eine Metapher bildhaft in Geschmack zu überführen.

Rebsorte Grauburgunder	Region Württemberg	Restzucker 2,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°	Internationale Bewertungen
Klima Ausgewogen kontinental	Appellation Schwäbischer Landwein	Säure 5,8 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Bunter Mergel, Gipskeuper, Schilfsandstein	Anbau Bio, DE-ÖKO-022	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Universalglass, Weissweinglas	Abgefüllt durch Weingut Schnaitmann, 70734 Fellbach
Höhe über N.N. 290 - 320 Meter	Ausbau Spontangärung und Ausbau über 9 Monate in alten und zweitbelegten 600-Liter-Halbstückfässern auf der Vollhefe.	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.