

# 2021 Bergmandel Grau.Weiss

WEINGUT SCHNAITMANN - WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND



Der Name "Grau.Weiss" war ursprünglich nur ein Arbeitstitel, für den Ertrag der neu gepflanzten Burgundersorten, die damals gerade so ein Barrique füllten. Der Name und die Rebsorten sind geblieben. 50% Chardonnay, 40% Weißburgunder und 10% Grauburgunder werden in VDP-klassifizierten Ersten und Großen Lagen von Hand gelesen. Der Begriff "Bergmandel" leitet sich von den Mandelbäumen ab, die viele der besten Lagen und Parzellen des Hauses schmücken. Goldgelb im Glas, mit Aromen, die an Heu, Holunderblüten, Minze, Waldblütenhonig, Orangenschale und feine helle Gewürze erinnert. Kühl und steinig. Frische Obstnoten von gelben Äpfeln und Birnen, Pfirsich, Aprikose, Limette sowie einer Nuance Maracuja und Ananas. Ein eleganter und druckvoller Burgunder mit einer mundwässernden Säure und salziger Mineralität. Der feine Schmelz und die packende Holz- und Gerbstoffstruktur verleihen einen tiefgründigen Körper.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder	<b>Region</b> Württemberg	<b>Restzucker</b> 0,7 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Ausgewogen kontinental	<b>Appellation</b> VDP.Gutswein	<b>Säure</b> 7,2 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 2 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Gipskeuper, Sandstein, Verwitterter Sandstein	<b>Anbau</b> Bio, DE-ÖKO-022	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass, Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Weingut Schnaitmann, 70734 Fellbach
<b>Höhe über N.N.</b> 290 - 320 Meter	<b>Ausbau</b> in 600L Halbstückfässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Schraubverschluss	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.