



Grau.Weiss trocken

Bergmandel, Weingut Schnaitmann (Bio)

Edle Burgunder-Cuvée aus besten Lagen

Beschreibung:

Die Trauben für den Grau.Weiss stammen aus VDP-klassifizierten Ersten und Großen Lagen mit Gipskeuper- und Sandsteinverwitterungsböden. Ursprünglich entstand die Bezeichnung „Grau.Weiss“ als Arbeitstitel für den ersten Ertrag der damals neu gepflanzten weißen Burgundersorten, der zusammen gerade mal ein Barrique-Fass ergab – heute zählt dieser Weißwein zu den großen Klassikern und den absoluten Bestsellern des Hauses. Die Spontangärung und der 10-monatige Ausbau erfolgen in neuen und gebrauchten 600-Liter-Halbstückfässern. Bio-zertifiziert und vegan.

Aromenprofil:

Zartes Grüngelb, ätherische Kräuterwürze, frisches Heu, Zitrus und grüner Apfel. Im Mund fest und animierend, fordert auch den Gaumen, spannend bis ins Finale.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Schnaitmann (Bio)

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Artikelnummer: 0825723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grau.Weiss trocken

Bergmandel
Weingut Schnaitmann (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.