



2019 Grau Weiss*** trocken

Württemberg, Weingut Schnaitmann

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Württemberg
Produzent:	Schnaitmann
Bewertung(en):	Weinwirtschaft 90/100
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Chardonnay, 25% Weissburgunder, 15% Grauburgunder
Artikelnummer:	0825719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grau Weiss* trocken**

Württemberg

Weingut Schnaitmann

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Weinwirtschaft 90/100
Rebsorte(n):	60% Chardonnay, 25% Weissburgunder, 15% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren