



Sauvignon Blanc Iflinger 2016

Schnaitmann



Artikel Nr.	13520
Land	Deutschland
Herkunft	Württemberg
Rebsorte	Sauvignon Blanc (100 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Spontangärung, Ausbau in 60% Edelstahl und 40% altem Holzfass
Boden	Kieselsandstein und Mergel
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Funkelndes helles Goldgelb, vegetabile Aromen von Brennessel, grüner Paprika und Minze in der Nase. Mit etwas Sauerstoffkontakt treten auch die Fruchtnoten von Limette, Cassis, reifen Stachelbeeren und Mango hinzu. Eine rauchige - mineralische Note rundet das komplexe Aromenspektrum ab. Am Gaumen straff und trocken.
Empfehlung	Wildkräutersalat mit gebratenen Jakobsmuscheln, gegrillter Seeteufel mit Paprikagemüse, warm geräucherter Lachs mit grünem Spargel
Über den Winzer	In beeindruckender Weise hat sich das Weingut des Fellbachers Rainer Schnaitmann zu einer in Deutschland und darüber hinaus angesehenen Adresse entwickelt. Seit Jahren wird der Gault-Millau-Aufsteiger des Jahres in der Liste der 100 besten Weingüter Deutschlands geführt, in allen großen Weinpublikationen wird es als absolutes Spitzengut Württembergs notiert. 2006 wurde es als jüngstes Weingut in den Verband deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen. Getragen wird der Erfolg von der Familie und von den bestens ausgebildeten Mitarbeitern. Ausschließlich in Handarbeit werden die Trauben gelesen, ein vielköpfiges Team aus der Umgebung erledigt diese in manchen Jahren 9 Wochen dauernde Arbeit in den Steilhängen mit Leidenschaft und Ausdauer. Ein weiterer Schritt in Richtung des best möglichen Qualität ist der seit Jahren praktizierte ökologische Weinbau, dessen Zertifizierung seit 2013 läuft.