



Grau & Weiss Bergmandel 2022

Schnaitmann



Artikel Nr.	13545
Land	Deutschland
Herkunft	Württemberg
Rebsorte	Chardonnay (50 %), Weissburgunder (40 %), Grauburgunder (10 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10 - 11 °C
Ausbau	Spontangärung und Ausbau in neuen und gebrauchten 600 Liter Halbstück-Fässern
Boden	Gipskeuper, Sandsteinverwitterungen
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Leuchtendes Goldgelb, in der Nase Aprikosen, reife, gelbe und rote Äpfel, Weinbergspfirsich und Honigmelone, sowie anmutende Gewürznoten. Am Gaumen bleibt der Ausbau im Holzfass eher im Hintergrund, dafür tritt eine anregende Säure und eine burgundische Struktur in den Vordergrund. Mineralisch, salzig-fruchtige Aromen und guter Schmelz.
Empfehlung	Kalbsfleisch, Entenleberpastete oder gegrillter, würzig zubereiteter Fisch
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.