



Pinot Noir Steinwiege 2017

Schnaitmann



Artikel Nr.	13592
Land	Deutschland
Herkunft	Fellbach in Württemberg
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16°C
Ausbau	Maischegärung über drei Wochen mit ganzen Trauben, spontanvergoren und Ausbau in alten 300-Liter-Holzfässern für 12 Monate
Boden	kalkhaltiger Gipskeuper
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Brillantes strahlendes Kirschrot. Die Aromatik offenbart sich in Form von Sauerkirschen, Schattenmorellen und Heidelbeeren. Veilchen, frische Steinpilze, Unterholz und Wacholdernoten verfeinern das Bouquet. Am Gaumen präsentiert er sich mit animierend griffiger Tannin- und Säurestruktur, abgerundet mit vollem Fruchtkörper und schöner Länge.
Empfehlung	Rind geschnetzeltes, leicht pikante Gerichte, Pasta mit Sahne- Pilzsauce.
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.