

## Grau.Weiß „Bergmandel“ trocken

Region	Württemberg
Erzeuger	Weingut Rainer Schnaitmann - Württemberg
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris
Bestell-Nr.	DWU011820

### Grau.Weiß ist das neue Technicolor!

Fruher zierten den „Grau.Weiß“ von Schnaitmann drei Sterne, die den Wert dieses Weines auf der Qualitätsskala des Weinguts deutlich machten. Ursprünglich war der schlichte Name „Grau.Weiß“ nur ein Arbeitstitel, aber so eingängig, dass ihn der Winzer beibehalten hat. Und seit 15 Jahren gehört der Wein zum festen Bestandteil des württembergischen Weinguts. In dieser Zeit hat sich der Wein natürlich verändert. Heute ist er ein VDPWein aus „Ersten Lagen“, eine biologisch erzeugte Cuvée (2021: 60 % Chardonnay, 30 % Weißburgunder und 10 % Grauburgunder), die es in sich hat! Der Chardonnay spielt mittlerweile eine immer präzisere Rolle in dieser Cuvée – kein Wunder, denn von den drei Sorten ist der Chardonnay sicher die hochwertigste. Die Reben stehen teils auf Gipskeuper, teils auf Sandsteinverwitterungsboden. Wie bei Rainer auch sonst üblich, werden die Trauben langsam zum Teil als Ganztrauben gepresst, spontan vergoren und schließlich über ein Jahr hinweg in zum Teil gebrauchten, zum Teil auch neuen 600-Liter- Halbstockfässern ausgebaut. Der Wein ist mit 2,4 Gramm Zucker pro Liter praktisch durchgoren und verfügt über 7,3 Gramm Säure. Das gibt dem Wein eine sehr angenehme Frische, baut Säuredruck auf und verleiht der Cuvée ein passendes Rückgrat. Der zart opake, weil unfiltrierte Wein leuchtet intensiv strohgelb mit goldgelben Reflexen. Er duftet enorm einladend nach Holunderblüten, frischem Heu und Orangenblüten nebst Eisenkraut und einem Hauch Minze. Dazu ein anfangs von Agrumen dominiertes Fruchttopfouri



(Mandarinen, Pink Grapefruits, Cedrat-Zitronen), das nach und nach auch Noten Apfel(-Quitte), Birnen, gelben Pflaumen und Mirabellen offenbart. Etwas mehr Luft und Temperatur, dann wird es tropischer: Sternfrucht, Ananas und Maracuja, die von würzigen und kühlen Noten von Stein und Salzzitronen grundiert werden. Der Grau.Weiß ist crowd-pleaser im besten Sinne, wird vielen geschmacklichen Vorlieben gerecht, hat dabei aber auch einen gehörigen Anspruch. Komplex, aber nicht kompliziert, ein so hedonistisches wie intellektuelles Vergnügen, denn der „Grau.Weiß“ verbindet eine bemerkenswerte Stoffigkeit (eine im Schnaitmann’schen Kosmos wiederkehrende Vokabel) und Eleganz mit druckvoller Säure und salzig-steinig-vibrierender Mineralität. Rainer Schnaitmanns „Grau.Weiß“ ist Texturwein in Technicolor – und wir sind begeistert!

Trinkempfehlung: Jetzt und sicher bis 2026 zu genießen.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003