

Grauburgunder „Steinwiege“ trocken

Region	Württemberg
Erzeuger	Weingut Rainer Schnaitmann - Württemberg
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Gris
Bestell-Nr.	DWU013821

Immer wieder eine brillante Ausnahmerecheinung – Rainer Schnaitmann macht's möglich!

2020: 11,5 Vol.-%, 2021: 13,0 Vol.-% – wo ist unser brillanter Grauburgunder vom letzten Jahr hin? Keine Bange, er ist – trotz veränderten „Zahlenmaterials“ – zum Greifen nah! Da Grauburgunder gemeinhin dazu neigt, zum Ende seiner Reife hin in kurzer Zeit sehr viel Zucker zu erzeugen, was sich später durchaus in hohen Alkoholwerten niederschlagen kann (man denke an die Ruländer klassischen Zuschnitts), sind 13 Vol.-% durchaus im Rahmen. Aber Rainer Schnaitmanns wäre nicht Rainer Schnaitmann, wenn er es bei seinem Grauburgunder „Steinwiege“ darauf beließe. Wieder einmal dreht sich alles um das „wie“ – wie er mit Deutschlands aktuell beliebtester Weißweinsorte umgeht. Und Rainer hat sich entscheiden, einen ganz anderen Weg als den üblichen zu gehen. Er mag den Grauburgunder als frischen und saftigen, unkomplizierten, aber charaktervollen Wein. Er hat viel Arbeit in seine biologisch zertifizierten Weinberge gesteckt, um den Grauburgunder genauso lesen zu können, dass er bei 50 Hektoliter pro Hektar Ertrag und 13 Volumenprozent Alkohol gute 5,9 Gramm Säure bei 3,5 Gramm Restzucker aufweist (und damit weniger als 2020!). Spontan vergoren und ausgebaut in Halbstückfässern, durfte der Wein einige Stunden Standzeit gehabt haben, sodass er einen guten Trockenextrakt und etwas Gerbstoff mit auf den Weg bekommen hat. Die unbeschwerter Leichtigkeit, seine Stoffigkeit und sein grip, Würze und Saftigkeit machen diesen Gutswein zu einem echten Erlebnis. Den Auftakt bilden Noten von reifen roten Äpfeln samt Schalen, Birnen, weißer Pfirsich



Kontrollstelle: DE-ÖKO-022



und Maracuja, ein wenig Zitrone und Grapefruit, sowie eine nussige Komponente, die Pinienkerne, reife Mandeln und getoastete Haselnüsse kombiniert. Dazu dann noch Heu(blumen) und Fenchel, Agrumen und rote Johannisbeere – et voilà, Komplexität wie wir sie lieben. Leicht pikant und nussig, seidig und cremig gleitet der 2021er-Grauburgunder „Steinwiege“ dann uüber den Gaumen. Klingt das nicht hervorragend und enorm trinkanimierend?

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 2027+ mit Freude zu trinken.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	3.5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5.9 g/l	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

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

<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: DEUTDE33HAN

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