

SCHNEIDER Pinot Blanc 2018


Produzent


Das Pfälzer Weingut wurde 1994 von der Familie Schneider in Ellerstadt gegründet. Heute bewirtschaftet Markus Schneider 90 Hektar Rebfläche und etablierte seine Weine weltweit.


Jahgangsbericht

Im Vergleich zu 2017 war der Jahrgang 2018 ein mäßiges Jahr und eine große Herausforderung für das Ernteteam in den Weinbergen und im Keller. In der Nacht zum 5. Juli kam es zu einem großen Sommergewitter, bei dem ein Großteil der Beeren (ca. 20%) beschädigt wurde. Bei den folgenden heißen und trockenen Temperaturen trockneten die beschädigten Beeren und sie hatten eine wunderbare Sommersaison. Nach dem langen und sehr heißen Sommer und perfekten Voraussetzungen begann die Ernte am 1. September mit dem Sauvignon Blanc und endete am zweiten Oktoberwochenende. Die Reife hat unsere Erwartungen übertroffen und den Jahrgang 2017 mit sehr aromatischem Saft gekrönt.

Charaktereigenschaften

 blumiges Bouquet, Aroma von Steinfrüchten

 vollmundig, blumig-würzig, Noten von Birne und Johannisbeere, harmonische Säure

 Spargel, Pilze, Geflügelgerichte

Fakten

| | |
|--------------|--|
| Rebsorte | Pinot Blanc |
| Terroir | einige der Weißburgunder-Weinberge liegen in tiefer Lage mit Kies-, Schotter- und Sandböden |
| Appellation | Pfalz |
| Vinifikation | sanfte Pressung mit 3-6stündiger Mazeration. Ohne Schönung, Gärung in rostfreiem Stahl. Reifegrad: 89° Oechsle |



| Alkoholgehalt | Restsüße | Säuregehalt |
|---------------|----------|-------------|
| 13 %vol | 7.2 g/l | 6.4 g/l |

Art.Nr. MS2-18