

Fiorello Sommer cuvée Weiß QbA feinherb Schneider Müller



ANBAUGEBIET	Deutschland/Rheinessen
PRODUZENT	Schneider Müller, Nierstein
	Das Weingut Schneider Müller ist der Zusammenschluss der Weingüter Georg Albrecht Schneider und Müller Schwabsburg. Die beiden Macher Ursula Müller, geb. Schneider und Steffen Müller haben dabei die Weingüter ihrer Familien vereint. Das Familienweingut sieht sich in der Verantwortung Böden, Natur, Umwelt und die wirtschaftlichen Aspekte für zukünftige Generationen im Blick zu haben. Es werden 25 ha im Roten Hang, im Kalkstein und Lössboden mit einer Jahresproduktion von 125.000 Flaschen bewirtschaftet. Schneider Müller arbeiten so nachhaltig wie möglich, sind aber aktuell bewusst nicht bio zertifiziert. Alle Weine werden vegan hergestellt.
REBSORTE	Sauvignon Blanc, Kerner, Riesling, Scheurebe
QUALITÄT	Qualitätswein
BODENART	Kalkstein
VINIFIZIERUNG	Ausbau Edelstahl, Reinzuchtheften
Farbe:	Helles gelb, hellgrüner Schimmer.
Duft:	Herrlich intensiver Duft nach Zitrusfrüchte (Grapefruits, Zitronenzesten), floral nach Holunderblüten, frischen grünen Äpfeln und leicht exotisch nach Honigmelone.
Geschmack:	Sehr spritziger, belebender Auftakt, leichter Körper, exotische Aromen, fruchtig nach Steinobst (Pflirsche, Nektarinen), die hohe Säure ist durch den Hauch Restzucker gut abgerundet und hinterlässt einen erfrischenden, betonten Nachhall.
KURZTEXT/ ZUSATZINFO	<p>Fein fruchtig, blumiges Bukett, Säure mittel (+). Mit dem Namen "Fiorello" wurde Christian Fiore bedacht. Er ist der beste Freund des Winzers und betreibt eine Werbeagentur. Bei der Gestaltung des Etiketts hat er maßgeblich mitgewirkt. Das Weingut gibt es seit dem frühen 18. Jahrhundert. Damals war Napoleon am Rhein unterwegs. Um seine Feldzüge zu finanzieren löste er den Besitz alter Adelshöfe auf. Der Vorfahre, Kaspar Schneider, nutzte diese Gelegenheit. Er kaufte Rebflächen und legte den Grundstock für unsere heutige Arbeit.</p>
WEINANALYSE	Alkohol 11,0 % vol. R-Zucker 14,9 g/l Säure 6,9 g/l
ALLERGENHINWEIS	enthält Sulfite
SERVIERTEMPÉRATUR	7-8 °C
DEKANTIEREN	Nein
LAGERFÄHIGKEIT	2 Jahre +
SPEISEEMPFEHLUNG	Leichte Salate, Hühnerfleisch mit Sommergemüse, Spargel, asiatische Gemüsegerichte mit leichter Schärfe.
ZERTIFIKATE	VEGAN

