

# ANDERS (NAT' COOL) 2019

## Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)  
*Weingut Rainer Schnaitmann*
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)  
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)  
*ja / 26 ha*
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)  
*Rainer Schnaitmann*
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)  
*Rainer Schnaitmann*
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)  
*Württemberg*
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)  
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)  
*Qualitätswein*

## Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietal[s])  
*Trollinger (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Maischegärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*11,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*1,00*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*4,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*k.A.*
- ▶ **ph** (ph)  
*k.A.*
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)  
*ja*
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)  
*nein*
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)  
*nein*
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)  
*ja*
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)  
*ja*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*1,00 l*



# ANDERS (NAT' COOL) 2019

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
k.A.
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)  
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)  
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)  
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Gipskeuper, bunter Mergel
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
0,6/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)  
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)  
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)  
k.A.
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)  
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)  
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)  
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)  
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)  
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
-

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
14°-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
als Aperitif / Fleisch: Wurstplatte / Gemüse: Pilze / Gerichte: Gegrilltes / Käse: Käseplatte
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Strahlendes Kirschrot, seidig glänzend im Glas. In der Nase nimmt man vorerst würzige Noten wahr: Veilchen, Mandeln, Lorbeer, Thymian, Wacholder, Zimt. Animierende Fruchtnoten wie Preiselbeere, rote Stachelbeere, Heidelbeere, rotbackiger Apfel und Rhabarber runden das Bukett ab. Der Körper des Trollingers ist schlank und leicht. Die saftige fruchtige Säure und geschliffene Gerbstoffstruktur füllen elegant den Gaumen und animieren dazu den nächsten Schluck zu nehmen. Ein Alltagswein, der wunderbar als Aperitif, zum Grillen, zu Maultaschen, Schinken- und Käseplatten, Pilzen, Wurzelgemüsen und leichten Fisch- und Fleischgerichten passt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Untertürkheimer Straße 4  
70734 Fellbach  
Deutschland