



COLLECTION  
SCHLOSS  
SCHNAIT





### **Riesling | Qualitätswein trocken**

Ein königlicher Vertreter seines Standes. Optisch besticht er durch seine zartgelbe Farbstruktur. Duftig präsentiert sich sein Riesling-Charakter mit zarten Aromen von grünem Apfel, gelbfleischigem Pfirsich und Grapefruit. Geschmacklich ausgewogen und geschmeidig rund belebt er den Gaumen mit einer dezent pikanten Fruchtsäure und einem zarten Schmelz im Abgang.

Speiseempfehlung: Spargelgerichte, Salatvariationen, Geflügel und Fleischgerichte vom Schwein und Kalb.

### **Rosé | Qualitätswein trocken**

Ein Rosé par excellence. Farblich imponiert er durch seine extravagante, rote Farbstruktur mit violetten Reflexen. Aromen von reifen Erdbeeren gepaart mit Noten von Wald- und Brombeeren duften harmonisch im Glas. Eine würzige Note, mit einem Hauch von Bittermandeln, verleiht ihm einen herzhaft kräftigen Abgang.

Speiseempfehlung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Antipasti, Nudelgerichte.

### **Lemberger | Qualitätswein trocken**

Ein königlicher Württemberger. Seine komplexe Farbdichte erinnert an den Saft von Granatäpfeln. Ein hohes Potenzial von Fruchtaromen assoziiert Brombeeren, Waldbeeren, Kirschen und Nelken beim aufsteigenden Duft im Glas. Am Gaumen wirkt er kräftig, dicht und harmonisch. Im Abgang präsentiert er sich ausgewogen rund mit einer zarten, äußerst filigranen Tanninstruktur.

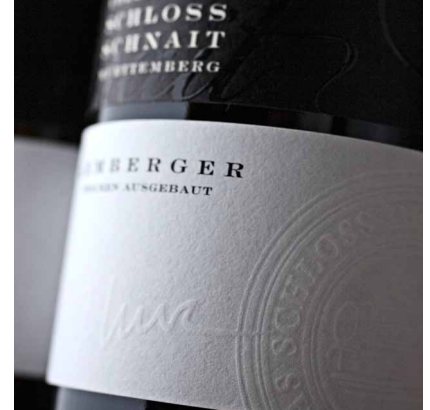
Speiseempfehlung: Braten vom Wild, Rind und Lamm, Grillfleisch und Hartkäse



Holztray: 96 Flaschen



Pyramidendisplay: 115 Flaschen





**COLLECTION  
SCHLOSS  
SCHNAIT**



**COLLECTION SCHLOSS SCHNAIT:  
DIE VON HANS-JÖRG LENZ SORGFÄLTIG  
AUSGESUCHTEN WEINE ÜBERZEUGEN DURCH  
LEBENDIGKEIT, FRISCHE FRUCHT UND KLARE  
STILISTIK. BESTES LESEGUT UND  
AMBITIONIERTE ÖNOLOGEN VERLEIHEN  
IHNEN INTERNATIONALES NIVEAU.**