

# SCHNEIDER

Markus Schneider



Deutschland

Pfalz



## Sauvignon Blanc KAITUI Fumé Pfalz QbA 2020

### Weingut

Markus Schneider wusste schon sehr früh, womit er mal seine Brötchen verdienen wollte. Schon als Teenager stand für ihn fest, dass er Winzer wird! Da war es natürlich ideal, dass sein Vater, der sich in Ellerstadt dem Obstbau zugewandt hatte, früher mal Trauben an die Genossenschaft geliefert hatte. In Ellerstadt gab es Weinberge genug - mittlerweile hat Markus Schneider stattliche 86 Hektar und gehört zu den führenden Weingütern der Pfalz. Und er überrascht mit seinen teilweise unkonventionellen Weinen. Der Erfolg gibt Markus Schneider Recht. 2013 gewann er als erster deutscher Winzer den begehrten "Meininger Award Excellence in Wine & Spirit". Die Juroren waren vom Unternehmerteil und der Kreativität des jungen "Revoluzzers" überzeugt. Schneider gehört zu einer neuen Generation von Winzern, die anders denken, neue Wege gehen und stets Präsenz zeigen. Er orientiert sich mehr an den Vorlieben seiner Kunden, als an alt-hergebrachten Traditionen. 2006 wurde ein neues Kellereigebäude gebaut, auf 1200 Quadratmetern werden jetzt hier die Weine so produziert, wie Schneider sich das vorstellt: Internationale Stilistik aus Deutschen Landen.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	6.00 g/l
<b>Säure:</b>	7.10 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Pfalz
<b>Rebsorten:</b>	Sauvignon Blanc

### Ausbau

Stahltank

### Sensorik

Grüngelb, Mango und Stachelbeere, Kräuterwürze und zarte Feuersteinanklänge, saftig und mineralisch tief

### Passt gut zu

Rochenflügel mit Artischocken, gereifter Ziegenkäse

### Lagerfähig

7 Jahre

### Tipp

Von feiner Mineralik geprägtes Bouquet, an Feuerstein erinnernd, gepaart mit einer delikaten Frucht, rosa Grapefruit, Limetten, auch reife Marillen. Volle, sehr dichte Aromatik, wiederum viel gelbe Frucht, grossartige Terroirnoten, sehr körperreich und mit einer vortrefflichen Eleganz ausgestattet, und ein konzentriertes, langes Finale machen den Kaitui Fumé zum perfekten Begleiter zu Fisch, oder auch frischen Austern.