

## ÜBER-FLIEGER

### Weißweincuvée



Auf eiszeitlichen Gletschermoränen gelegen, verschreiben wir uns der Feinheit und Präzision. Es geht um Proportion, nicht Wucht. Karge von Geröll und Schotter durchzogene Böden, wie sie uns vor etwa 10.000 Jahren der Rheintalgletscher herangeschliffen hat, prägen die mineralische, salzige und fast kristalline Struktur unserer Weine. Ihnen dieses einzigartige Terroir schmeckbar zu machen ist unser erklärtes Ziel.

Unsere Gebietsweine bilden die Basis unseres Sortiments und stehen für Herkunft, Stilistik und authentische Trinkfreude. Geprägt vom besonderen Seeklima und den mineralischen Böden der Region entstehen elegante, leichtfüßige Weine mit feiner Frische, moderater Struktur und klarer Frucht. Sie spiegeln die Typizität unserer Heimat wider und laden mit ihrer unbeschwerten Art zum genussvollen Entdecken und Genießen ein.

„Anschnallen, bitte! Dieses fruchtige Cuvée hebt ab mit einer perfekten Mischung aus den weißen Burgundern, Chardonnay und Müller-Thurgau. Am Gaumen gleitet es sanft wie ein Jet auf Reiseflughöhe, exotisch, dabei überraschend leicht und trinkfreudig. Jeder Schluck ist ein kleiner Höhenflug, der Lust auf die nächste Runde macht – ohne Turbulenzen, nur reiner Genuss.“

|                                    |  |                           |   |
|------------------------------------|--|---------------------------|---|
| <b>Klassifikation</b>              | Weißweincuvée  | <b>Flaschengröße in L</b> | 0,75  |
| <b>Alkoholgehalt</b>               | 12 % vol   | <b>Säure</b>              | 5,8 g/l   |
| <b>Restsüße</b>                    | 8,5 g/l  | <b>Trauben</b>            | Chardonnay, Grauburgunder, Müller-Thurgau, Weißburgunder                        |
| <b>Anbaugebiet</b>                 | Gletschermoräne: sandiger Lehm mit Schotter und Geröll | <b>Lesen &amp; Ausbau</b> | Handlese, teilweiser Ausbau in Barriques und Edelstahl                          |
| <b>Allergene</b>                   | Sulfite  | <b>Zutaten</b>            | Trauben, Carboxymethylcellulose, L-Ascorbinsäure, Saccharose, Weinsäure (L(+)-) |
| <b>Enthält geringfügige Mengen</b> | Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Salz             |                           |   |

SCHMIDT AM BODENSEE

Hattgau 62

88142 Wasserburg / Bodensee

Telefon: +49 (0) 83829 432174

weingut@schmidt-am-bodensee.de

www.schmidt-am-bodensee.de