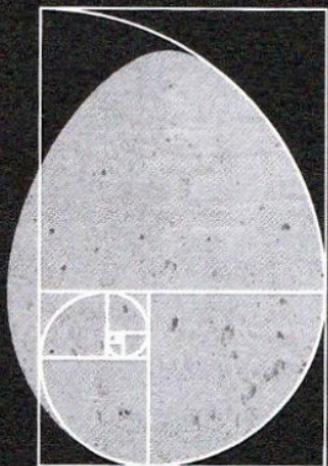


SP



STEWII

SCHNEIDER-PFEFFERLE

Weingut  
Schneider-  
Pfefferle

*aus dem*

*Betonei*

*Die Eiform und der Werkstoff  
Beton haben wesentlichen  
Einfluss auf den Charakter des  
Weines.*

---

Wir haben mit 1.700 Litern Most vom Grauen Burgunder aus dem 2015er Herbst den Versuch gewagt, jeweils 850 Liter im Edeltank und im Betonei auszubauen. Das Ergebnis bringt zwei unterschiedliche Weine hervor.

Finden Sie mit einer Blindverkostung heraus, welcher Wein aus welchem Gebinde stammt.



Der Karl Strohmaier GmbH, Kies- und Betonwerke in Größheim danken wir für die technische Betreuung und Beratung.



(es ist ca. 190cm hoch, fasst 850 Liter und wiegt 1,8t)

## Das Betonei

- spezielle Betonrezeptur mit Zement aus Kalksandstein, gewaschenem Sand und Kies
- zwei Halbschalen werden ohne Armierung gefertigt und zusammengeklebt
- vor dem ersten Gebrauch wird die Innenwand mit Weinsäure **weingrün** gemacht

- die nach dem goldenen Schnitt konstruierte ovale Form beinhaltet keine Ecken und Kanten
- Hefestämme können sich frei bewegen und nicht mehr aktive Hefen bilden einen Bodensatz
- hier reift der Wein elf Monate
- Mikrooxidation durch minimalen Sauerstoffdurchlass
- dies fördert das Wachstum der Hefen und der Wein atmet ohne Fremdaromen aufzunehmen
- langsamer Temperatureaustausch durch eine 12 cm dicke Betonwand
- der Wein wird ohne Filtration abgefüllt



# WEINEXPERTISE



## 2015er Grauer Burgunder

trocken und unfiltriert

Heitersheimer Maltesergarten

Markgräflerland / Baden

Lehm - Löss - Boden

handgelesen, im Betonei

vergoren und darin elf Monate  
auf der Hefe gereift

13,8% vol. alc

3,9 gr. / l Restzucker

5,8 gr. / l Säure

10 Jahre Lagerfähigkeit

Serviertemperatur 8 - 10 ° Grad

0,75l Flasche / Schraubverschluß

Schon in der Nase fällt die leicht salzige Mineralität auf, die diesen Grauburgunder insgesamt prägt. Die feine Frucht erinnert an die gelbe Solaner Birne, ergänzt mit Aromen von dezentem Rosmarin und Haselnuss. Am Gaumen etwas Schmelz, dabei auf der Zunge sehr frisch, trotz kräftigem Alkohol ein eleganter Wein.

## Über uns

Von der Landwirtschaft mit Viehzucht im Jahre 1984, hin zum heutigen Weingut mit 8 ha. Reben. Die Önologin Katharina und ihr Ehemann bewirtschaften die Weinberge nach den ECOVIN Grundsätzen. Die verschiedenen Weine werden mit Stil und Finesse ausgebaut. Dem Weingut zugehörig sind eine Straußi und eine Vinothek.

Mehr **über uns** entnehmen Sie bitte aus dem beigelegten Flyer.



**Weingut Schneider-Pfefferle**  
**Kolpingstrasse 7**  
**79423 Heitersheim**  
Telefon 07634/2836  
Fax 07634/551393

[www.weingut-schneider-pfefferle.de](http://www.weingut-schneider-pfefferle.de)