

SIMONROTH® CABERNET FRANC

TROCKEN
2016

SIMONROTH® ist ein bereits mit dem ersten Jahrgang 1997 eingeführter und geschützter Name für die wertvollen Weine unseres Guts. Die Trauben ernten wir in VDP-klassifizierten Ersten und Großen Lagen. Der Begriff leitet sich von einem am Fuß des Kappelbergs gegründeten Weilers namens „Immosrod“ ab, der den angrenzenden Weinbergen ihren Namen gab.

REBSORTEN

Cabernet Franc

BESCHREIBUNG

Im Glas präsentiert sich der Wein in seidigem Rubinrot.

Die vielschichtige Aromatik zeigt brillante Fruchtnoten von roter und schwarzer Johannisbeere, Brombeere, sowie rote Paprika, Rosmarin, Thymian und luftgetrockneter Schinken ab.

Intensiver Geschmack mit großer Länge. Die saftige Säure und feinkörnige griffige Gerbstoffstruktur sorgen für den eleganten Körper. Holz und Alkohol sind perfekt eingebunden.

EMPFEHLUNG

zu Rindersteak, Lamm, Fleischpasteten, Getreidebratlingen, Grillgemüse, getrockneten Schinkenspezialitäten

BODEN

Bunter Mergel, Gipskeuper

BEWIRTSCHAFTUNG

zertifiziert biologisch

ERTRAG

35 l/ar

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung mit ganzen Beeren und 50% ganzen Trauben, Spontanvergoren, Ausbau in 50% neuen und 50% gebrauchten 300-Liter-Fässern

ALKOHOL

13,0 % vol.

RESTZUCKER

2,1 g/l

SÄURE

5,6 g/l

ABFÜLLUNG

Juli 2018

OPTIMALE TRINKREIFE

2018 - 2028

SERVIERVORSCHLAG

16°C im großen Bordeauxglas

SCHNITTMANN

WEINGUT SCHNITTMANN
Untertürkheimer Straße 4
D-70734 Fellbach
T 0711/57 46 16
F 0711/57 80 80 3
info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de

