

# SIMONROTH®

## LEMBERGER

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**  
Lemberger

**BESCHREIBUNG**  
Im Glas zeigt sich der Simonroth Lemberger mit rubinrotem Kern, umgeben von einem ziegelroten Rand.

Er duftet nach Veilchen, Thymian, Wacholderholz und eisenhaltigem Fleisch, begleitet durch Cassis, Brombeere, Heidelbeere und Schlehe. Der Holzeinfluss ist dezent und perfekt eingebunden.

Am Gaumen präsentiert er sich mit feiner, reifer Säure und dichter, zugleich samtiger Tanninstruktur. Kraftvoller Ausdruck mit Spannung, bei viel Frische und Eleganz.

**EMPFEHLUNG**  
zu gehobener Schwäbischer Küche, Wild, rotem Fleisch, Gulasch, Schmorgerichten

**BODEN**  
Gipskeuper

**BEWIRTSCHAFTUNG**  
zertifiziert biologisch

**ERTRAG**  
40 l/ar

**VINIFIKATION**  
Traditionelle Maischegärung mit ganzen Trauben, Spontanvergoren, in alten 300-Liter-Fässern und Tonneaux ausgebaut.

**ALKOHOL**  
13,0 % vol.

**RESTZUCKER**  
1,5 g/l

**SÄURE**  
5,4 g/l

**ABFÜLLUNG**  
Februar 2018

**OPTIMALE TRINKREIFE**  
2019 - 2030

**SERVIERVORSCHLAG**  
18°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

19  10  
VDP. PRÄDIKATSWERINGUT

