

# SIMONROTH® SPÄTBURGUNDER

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

Spätburgunder

## BESCHREIBUNG

Der Wein präsentiert sich mit rubinrot strahlendem Kern und kirschrot aufhellendem Rand.

In der Nase sehr fein und dichtmaschig. Erst Herbstlaub, Veilchen, geröstete Mandeln und Bourbonvanille, gefolgt von klaren Fruchtnoten wie roter Johannisbeere und Schwarzkirsche.

Ein lebendiges Säurespiel und feinkörnige Tannine ergeben eine dichte und druckvolle Struktur. Viel Frische und Länge zieht der Wein aus seiner Mineralität mit subtilen Eisennoten. Perfekt eingebundene Holzstruktur.

## EMPFEHLUNG

zu feiner herbstlicher Küche, Wild, Wildgeflügel, Pilzen, Schmorgerichten

## BODEN

Bunter Mergel, Schilfsandstein

## ERTRAG

30 l/ar

## VINIFIKATION

Maischegärung mit ganzen Beeren und 50% ganzen Trauben, Spontanvergoren, Ausbau in 40% neuen und 60% gebrauchten 300-Liter-Fässern

## ALKOHOL

13,0 % vol.

## RESTZUCKER

2,3 g/l

## SÄURE

5,2 g/l

## ABFÜLLUNG

Juli 2018

## OPTIMALE TRINKREIFE

2018 - 2028

## SERVIERVORSCHLAG

16°C im großen Burgunderglas

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

