

SIMONROTH®

CUVÉE D

TROCKEN
2017

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

Merlot 70%, Cabernet 20%, Lemberger 10%

BESCHREIBUNG

Seidiges Rubinrot, mit zarter kirschroter Aufhellung zum Rand.

Duft von schwarzem Pfeffer, Bourbon-Vanille, Veilchen, Lakritz, geräuchertem Schinken und Wacholderholz. Dunkle Beeren, Kirsche und Dörrzweitschge runden das Bouquet ab.

Am Gaumen sind die Würznoten fein in den saftigen dunklen Fruchtkörper eingebunden. Die seidige dichtmaschige Tannin- und Säurestruktur sorgen für eine beeindruckende Ausgewogenheit, Eleganz und Länge.

EMPFEHLUNG

zu Gans und Ente, rotem Fleisch, vegetarischen Speisen, Eintöpfen und Schmorgerichten.

BODEN

Gipskeuper, Bunter Mergel

BEWIRTSCHAFTUNG

zertifiziert biologisch

ERTRAG

40 l/ar

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung mit 30% ganzen Trauben, Spontanvergoren, Ausbau über 12 Monate in 30% neuen und 70% alten 300-Liter-Eichenholzfässern

ALKOHOL

13,5 % vol.

RESTZUCKER

1,8 g/l

SÄURE

5,1 g/l

ABFÜLLUNG

Dezember 2018

OPTIMALE TRINKREIFE

2019 - 2029

SERVIERVORSCHLAG

16-18°C im großen Bordeauxglas

SCHNAITMANN

WEINGUT SCHNAITMANN
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



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

