

SIMONROTH

Lemberger

Trocken
2018

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.

Rebsorte
Lemberger

Beschreibung
Im Glas zeigt sich der Simonroth Lemberger dunkel mit saphirrotem Kern.
Er duftet nach Veilchen, Thymian, Wacholderholz, Lorbeer, schwarzem Pfeffer und Parmaschinken, begleitet von roter und schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche und Zwetschgenkompott.
Rassiger Lemberger mit großartiger Balance, durch die reife Säure, feine Frucht, samtige Tanninstruktur und vorzüglich integriertem Holz.
Beeindruckende Länge!

Empfehlung
zu gehobener Schwäbischer Küche, Wild, Geflügel, rotem Fleisch, Innereien, Gulasch, Schmorgerichten

Boden
Gipskeuper

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 hl/ha

Vinifikation
Traditionelle Maischegärung mit 100 % ganzen Trauben.
Spontanvergoren und über 18 Monate in 10 % neuen und 90 % alten 300-Liter-Fässern und Tonneaux ausgebaut. Unfiltriert abgefüllt, vegan.

Alkohol
13,0 % vol

Restzucker
2,1 g/l

Säure
5,3 g/l

Abfüllungssss
September 2020

optimale Trinkreife
2020 - 2030

Serviovorschlag
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

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft

