

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.

Rebsorte

Merlot 70%, Cabernet 20%,
Lemberger 10%

Boden

Gipskeuper, Bunter Mergel

Bewirtschaftung

zertifiziert biologisch

Ertrag

40 l/ar

Vinifikation

Traditionelle Maischegärung,
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

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 Dörrzwetschge 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.

Serviervorschlag

16-18°C im großen Bordeauxglas

SCHNITTMANN

WEINGUT SCHNITTMANN
Untertürkheimer Straße 4
D-70734 Fellbach
T 0711/57 46 16
F 0711/57 80 803

info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

