

SIMONROTH® Cuvée D Magnum

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.

Rebsorte
Merlot 60%, Lemberger 30%,
Cabernet 10%

Boden
Gipskeuper, Bunter Mergel

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 l/ar

Vinifikation
Traditionelle Maischegärung,
Spontanvergoren, Ausbau in 50%
neuen und 50% gebrauchten
300-Liter-Fässern

Alkohol
13,5 % vol.

Restzucker
1,8 g/l

Säure
5,1 g/l

Abfüllung
November 2017

optimale Trinkreife
2018 - 2025

Beschreibung

Funkelndes Violett, fast schwarz im Kern mit zarter Aufhellung zum Rand. Duft von schwarzem Pfeffer und Anklänge von Veilchen und Wacholderholz. Dunkle Beeren und Schwarzkirsche runden das Bouquet ab. Am Gaumen sind die Würznoten im Vordergrund. Die saftige dunkle Fruchtaromatik und geschliffene Tannin- und Säurestruktur sorgen für den vollmundigen Körper.

Empfehlung

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

Serviervorschlag

16-18°C im großen Bordeauxglas

SCHNITMANN

WEINGUT SCHNITMANN
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 



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

