

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%

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.

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

Abfüllungss

November 2017

optimale Trinkreife

2018 - 2025

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 80 3
info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT