

SIMONROTH® Cuvée D Magnum

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
Merlot 60%, Cabernet 25%,
Lemberger 15%

Boden
Gipskeuper, Bunter Mergel

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
40 l/ar

Vinifikation
Traditionelle Maischegärung mit
30% ganzen Trauben,
Spontanvergoren, Ausbau über 12
Monate in neuen und alten
300-Liter-Eichenholz-fässern.
Unfiltriert, vegan.

Alkohol
13,0 % vol.

Restzucker
2,4 g/l

Säure
5,5 g/l

Abfüllung
Januar 2020

optimale Trinkreife
2020 - 2030

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 kernige dichtmaschige Tannin- und Säurestruktur sorgen für Lebendigkeit, Eleganz und Länge.

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. PRÄDIKATSWINGUT



