

# SIMONROTH

## Cuvée MC

### Magnum

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, Cabernet franc

**Beschreibung**  
Im Glas präsentiert sich der Wein granatrot mit undurchsichtigem Kern.  
Die vielschichtige Aromatik hat vor allem würzige Noten, wie Bourbon-Vanille, Kakao, Süßholz, Wachholder, Nelke, rosa Pfeffer und Kardamom. Cassis, Brombeere und Zwetschgenröster runden zusammen mit roter Paprika und Pata Negra-Schinken ab.  
Zunächst sehr würzig am Gaumen, tiefgründig, dunkel, konzentriert, dichtmaschige packende Gerbstoffstruktur, trotzdem rund mit dunkler Frucht und reifer Säure. Große Länge. Lagerpotenzial!

**Empfehlung**  
zu Gans und Ente, rotem Fleisch, Getreidebratlingen, getrockneten oder geräucherten Schinkenspezialitäten

**Boden**  
Bunter Mergel, Gipskeuper

**Bewirtschaftung**  
zertifiziert biologisch

**Ertrag**  
35 hl/ha

**Vinifikation**  
Traditionelle Maischegärung, Spontanvergoren, 18 Monate Ausbau in 80% neuen und 20% gebrauchten 300-Liter-Fässern, vegan

**Alkohol**  
13,5 % vol.

**Restzucker**  
2,4 g/l

**Säure**  
5,5 g/l

**Abfüllungss**  
August 2019

**optimale Trinkreife**  
2020 - 2035

**Serviervorschlag**  
Dekantieren und bei 16-18°C im großen Bordeauxglas genießen

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