SIMONROTH
Cuvée MC

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, 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
1,4 g/l

Säure
5,4 g/l

Abfüllungsss
April 2021

optimale Trinkreife
2022 - 2032

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

SCHNAITMANN

WEINGUT SCHNAITMANN
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

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT