

SIMONROTH® Cuvée MC

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

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

Abfüllung

August 2019

optimale Trinkreife
2020 - 2035

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

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 80 803
info@weingut-schnaitmann.de
www.weingut-schnaitmann.de

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

