

# 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

### 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

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. PRÄDIKATSWEINGUT

