

SIMONROTH® Frühburgunder

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
Frühburgunder

Boden
Bunter Mergel, Schilfsandstein

Ertrag
30 l/ar

Vinifikation
Traditionelle Maischegärung,
spontanvergoren, Ausbau 10
Monate in 50 % neuem und 50 %
gebrauchten 300-Liter-Holzfass

Alkohol
13,5 % vol.

Restzucker
1,3 g/l

Säure
5,2 g/l

Abfüllung
August 2019

optimale Trinkreife
2020 - 2030

Beschreibung

Der Frühburgunder präsentiert sich in gedeckten Granatrot mit violetten Aufhellungen zum Rand. Zunächst wilde, spannende Reduktion. Mit etwas Luft steigen Noten von gerösteten Haselnüssen, Wacholder, Nelke, dezenten Torfnoten, Tannennadeln, Steinpilzen und Bündnerfleisch in die Nase. Zudem zeigt er Aromen von Amarenakirsche, Waldbeeren und Zwetschgenkompott. Der kraftvolle Ausdruck am Gaumen wird elegant von der animierenden reifen Säure abgeholt und trägt über die samtige Tanninstruktur. Großes Potenzial!

Empfehlung

zu feiner herbstlicher Küche, Wild,
Wildgeflügel, Pilzen, Schmorgerichten

Serviervorschlag

16°C im großen Burgunderglas

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 


19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

