

# SIMONROTH

## Lemberger

### Magnum

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  
Lemberger

**Beschreibung**  
Im Glas zeigt sich der Simonroth Lemberger dunkel mit saphirrotem Kern.  
Er duftet nach Veilchen, Thymian, Wacholderholz, Lorbeer, schwarzem Pfeffer und Parmaschinken, begleitet von roter und schwarzer Johannisbeere, Sauerkirsche und Zwetschgenkompott.  
Rassiger Lemberger mit großartiger Balance, durch die reife Säure, feine Frucht, samtige Tanninstruktur und vorzüglich integriertes Holz.  
Beeindruckende Länge!

**Empfehlung**  
zu gehobener Schwäbischer Küche, Wild, Geflügel, rotem Fleisch, Innereien, Gulasch, Schmorgerichten

Boden  
Gipskeuper

Bewirtschaftung  
zertifiziert biologisch

Ertrag  
40 l/ar

**Vinifikation**  
Traditionelle Maischegärung mit 100 % ganzen Trauben.  
Spontanvergoren und über 18 Monate in 10 % neuen und 90 % alten 300-Liter-Fässern und Tonneaux ausgebaut. Unfiltriert abgefüllt, vegan.

Alkohol  
13,0 % vol

Restzucker  
2,1 g/l

Säure  
5,3 g/l

Abfüllungss  
September 2020

optimale Trinkreife  
2020 - 2030

Serviovorschlag  
16 - 18°C im großen  
Bordeauxglas

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

