

SIMONROTH

Lemberger

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
Lemberger

Beschreibung
Im Glas zeigt sich der Simonroth Lemberger in strahlendem Kirschrot. Er duftet nach Veilchen, Thymian, Wacholderholz, Lorbeer, schwarzem Pfeffer und Parmaschinken, begleitet von roter Johannisbeere, Sauerkirsche und Zwetschge. Rassiger, lebendiger Lemberger mit Spannung durch die elegante Säure, feinkörnige, griffige Tanninstruktur und viel Frische. 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, in alten 300-Liter-Fässern und Tonneaux ausgebaut. Unfiltriert abgefüllt, vegan.

Alkohol
13,0 % vol

Restzucker
1,5 g/l

Säure
5,6 g/l

Abfüllungss
November 2019

optimale Trinkreife
2020 - 2030

Serviervorschlag
16 - 18°C im großen Bordeauxglas

SCHNITTMANN

WEINGUT SCHNITTMANN
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