

SIMONROTH

Merlot

Trocken
2020

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

Beschreibung

Die Farbe im Glas erstrahlt in klarem Kirschrot mit rubinrotem dunklen Kern. Intensive dunkle Gewürznoten wie Bourbon-Vanille, Kakao, Zimt und Zedernholz, sowie feiner luftgetrockneter Schinken eröffnen sich beim Hineinriechen. Cassis, Backpflaume und Blaubeeren runden das Gesamtbild ab. Der Gaumen wird umgarnt von samtigen reifen Tanninen, einer vollmundigen Frucht. Säure und Alkohol sind elegant aufeinander abgestimmt.

Empfehlung

zu Gans, Ente, Lamm, Schweinebraten, Getreidespeisen, Geschmortem, fruchtigen und dunklen Soßen, aromatischer orientalischer Küche

Boden
Bunter Mergel, Gipskeuper

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
35 hl/ha

Vinifikation
Traditionelle Maischegärung mit ganzen Trauben, spontanvergoren, Ausbau 18 Monate in neuen und alten 300-Liter-Fässern, unfiltriert abgefüllt.

Alkohol
13,5 % vol.

Restzucker
1,9 g/l

Säure
5,3 g/l

Abfüllungss
August 2023

optimale Trinkreife
2023 - 2033

Serviervorschlag
16 - 18°C im großen Bordeaux- oder Burgunderglas

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

