

SIMONROTH® Spätburgunder

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
Spätburgunder

Boden
Bunter Mergel, Schilfsandstein

Bewirtschaftung
zertifiziert biologisch

Ertrag
30 hl/ha

Vinifikation
Maischegärung mit 80 % ganzen Trauben, Spontangärung, Ausbau über 18 Monate in 40% neuen und 60% alten 300-Liter-Fässern.
Unfiltriert abgefüllt, vegan.

Alkohol
13,0 % vol.

Restzucker
1,2 g/l

Säure
5,0 g/l

Abfüllung
August 2020

optimale Trinkreife
2020 - 2030

Beschreibung

Der Wein präsentiert sich mit saphirrot strahlendem Kern und kirschrotem Rand. In der Nase sehr fein und dichtmaschig. Erst Herbstlaub, Veilchen, geröstete Mandeln, Wacholder, luftgetrockneter Schinken, rotes Fleisch und Iod, gefolgt von klaren Fruchtnoten wie rote und schwarze Johannisbeere, sowie Sauer- und Schwarzkirsche. Ein lebendiges Säurespiel und feinkörnige Tannine ergeben eine dichte und druckvolle Struktur. Viel Frische und Länge zieht der Wein aus seiner Mineralität mit subtilen Eisennoten. Perfekt eingebundenes Holz. Großes Potenzial!

Empfehlung

zu feiner herbstlicher Küche, rotem Fleisch, Wild, Pilzen, kräftigen Fisch und Schmorgerichten, Wildgeflügel

Serviervorschlag

bei 16 °C im großen 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 


19 10
VDP. PRÄDIKATSWINGUT

