

SIMONROTH®

MERLOT

TROCKEN
2019

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.

REBSORTEN

Merlot

BESCHREIBUNG

Im Glas präsentiert sich der Wein in dunklem Rubinrot.

Die vielschichtige Aromatik zeigt brillante Fruchtnoten von roter und schwarzer Johannisbeere, Brombeere, sowie rote Paprika, Rosmarin, Thymian und luftgetrockneter Schinken ab.

Intensiver Geschmack mit großer Länge. Die saftige Säure und feinkörnige griffige Gerbstoffstruktur sorgen für den eleganten Körper. Holz und Alkohol sind perfekt eingebunden.

EMPFEHLUNG

zu Rindersteak, Lamm, Fleischpasteten, Getreidebratlingen, Grillgemüse, getrockneten Schinkenspezialitäten

BODEN

Bunter Mergel, Gipskeuper

BEWIRTSCHAFTUNG

DE-ÖKO-022

Deutschland
Landwirtschaft



ERTRAG

35 hl/ha

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung mit ganzen Trauben, Spontanvergoren, Ausbau in alten 300-Liter-Fässern

ALKOHOL

13,0 % vol.

RESTZUCKER

1,5 g/l

SÄURE

5,5 g/l

ABFÜLLUNG

März 2022

OPTIMALE TRINKREIFE

2022 - 2032

SERVIERVORSCHLAG

16 – 18 °C im großen Bordeaux- oder Burgunderglas

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

