

# SIMONROTH®

## MERLOT

TROCKEN  
2022

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**  
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, fruchtige und dunkle Soßen, aromatischer orientalischer Küche

**BODEN**  
Bunter Mergel, Gipskeuper

**BEWIRTSCHAFTUNG**  
DE-ÖKO-022  
Deutschland  
Landwirtschaft



**ERTRAG**  
35 hl/ha

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

**ALKOHOL**  
14,0 % vol.

**RESTZUCKER**  
0,7 g/l

**SÄURE**  
5,9 g/l

**ABFÜLLUNG**  
Februar 2025

**OPTIMALE TRINKREIFE**  
2025 - 2035

**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

