

SIMONROTH®

MERLOT

TROCKEN
2023

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
13,5 % vol.

RESTZUCKER
0,1 g/l

SÄURE
5,5 g/l

ABFÜLLUNG
Oktober 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

